



# FAMILLE PERRIN

## Les Crus



### Famille Perrin Réserve Côtes du Rhône Rouge - 2012

*Klassischer Côtes du Rhône. Fruchtig, frisch und fleischig, mit wunderschönen Tanninen. Ein großartiger Wein für jeden Tag, der fast ausschließlich aus unseren Grand Prébois Weinbergen (Grenache) und den Weinbergen im Vinsobres (Syrah) stammt. Ein schöner*

#### VORSTELLUNG

Côtes du Rhône par excellence". Fruchtig und fleischig mit schönen Tanninen, ein großartiger Alltagswein.

#### DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2012 ist ein Jahrgang der Kontraste mit einem sehr milden Jahresbeginn, gefolgt von einem eisigen Februar. Der Frühling war frisch und feucht, der Juli sehr trocken und windig und der August sehr heiß. Die Erntebedingungen waren ideal. All diese Gegebenheiten machen den Jahrgang 2012 zu einem großartigen Jahrgang.

#### LAGE

Dieser Wein ist eine Mischung aus Grenache (hauptsächlich aus unserer Prébois-Weinberg in Orange), und Syrah aus dem nahen Norden (aus unserem Weingut in Vinsobres) und Mourvèdre.

#### TERROIR

Der Weinberg des Prébois hat lehmige Kalkböden und ist bedeckt mit Steinen. In Vinsobres sind die Terrassen reich an Quarz und Kalkmergel.

#### REIFE

Die Ernte wurde sortiert und abgebeert, die Weinbereitung erfolgt dann in Edelstahl und Eiche. Reifung in Tanks und Foudre (25%) innerhalb eines Jahres.

#### REBSORTEN

Grenache, Mourvèdre, Syrah

#### SERVIEREN

Servieren bei 18 ° C zu Rind, Lamm oder Geflügel.

#### VERKOSTUNG

Farbe: schöne rubinrote Farbe mit violetten Untertönen. Nase: Noch etwas Milchsäure, jedoch intensive Noten nach roten Früchten, Himbeerkonfitüre, Gewürze, Pfeffer. Mund: weich und rund, mit Frische, strukturiert



#### Famille Perrin - Les Crus

3333 Route de Jonquières, 84100 Orange  
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@familleperrin.com  
www.familleperrin.com



DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.



TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN



87/100

"Looking at the reds and also a solid value that delivers ample fruit and texture, the 2012 Famille Perrin Côtes Du Rhône Reserve is a blend of Grenache, Syrah and Mourvedre, with the Grenache coming from plots close to the estate and the Syrah from a cooler terroir in Vinsobres. Really showing the Syrah component, with meaty black fruits, chalky minerality, tobacco and herbs, this medium-bodied, rich and textured 2012 has juicy acidity and solid purity of fruit. Drink it over the coming 2-3 years."

**Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 01/11/2013**



16/20

"20% Syrah. Dark crimson. Smells as though there is some ripe but black peppery Syrah in here. Medium weight and much smoother and fruitier than the average Côtes du Rhône Rouge."

**JR, Jancis Robinson, 01/10/2013**



87/100

"A juicy, forward and textured example of this cuvée (especially when tasted next to the 2013), the 2012 Coudoulet de Beaucastel Côtes du Rhône has juicy blueberry, garrigue and lavender notes to go with a eshy, medium to full-bodied feel on the palate. Soft, with low acidity and a hard-to-resist feel, it has just enough tannic grip to keep it drinking nicely for 7-8 years. Anticipated maturity: 2014-2022."

**Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 31/10/2014**



89/100

"Fresh, bright and earthy with blackberry, raspberry and spice ; balanced and long. 60% Grenache, 20% Syrah, 10% Cinsault."

**The Tasting Panel, 01/11/2014**



88/100

"Vivid ruby. Dried cherry, blackberry, licorice and peppery spices on the fragrant nose and in the mouth. Juicy, tightly focused dark berry and bitter cherry flavors show good depth and a hint of smokiness that gains strength in the glass. Closes tight and spicy, with good lift and dusty tannins adding grip."

**Josh Reynolds, Vinous, 10/06/2016**

