DOMAINE DU
CLOS DES TOURELLES

Domaine du Clos des Tourelles - 2019

Die Domaine du Clos des Tourelles, unberührt vom Lauf der Zeit, ist umgeben von ihrem Weinberg mit alten Grenaches-Reben.

VORSTELLUNG
Die Reben und alten Reben dieses Weinguts, ob sie in diesem Anbaugebiet Gigondas nun inmitten der Hänge oder im Schoße unseres Weinbergs liegen, verleihen dem Wein eine einzigartige Eleganz und aromatische Finesse.

DER JAHRGANG
Die Jahre, die mit 9 enden, bleiben den Winzern stets in Erinnerung und auch 2019 schien es nicht anders zu sein. Nach einem verfrühten Austrieb Anfang April, schritt die Blüte kontinuierlich voran und entwickelte sich in allen Weinbergen unter guten Bedingungen. Ende Juni begann schließlich ein sehr heißer Sommer, den die Reben allerdings gut ertrugen: Sie litten wenig unter Wassermangel, was vor allem dem zum Schutz gegen die Hitze über die Weinberge gesprühten Kamillentee zu verdanken war. Letztendlich verlief die Lese wie gewohnt und nicht früher als sonst. Die Weine sind sehr vielversprechend für einen Jahrgang der mit 9 endet und, wie gesagt, sie stehen unter einem guten Stern.

LAGE
Die Domaine du Clos des Tourelles liegt unterhalb des Dorfes Gigondas. Ihr Weinberg, direkt neben dem Weingut und dem Dorf - von Mauern umschlossen (daher "Clos"), hat eine Nordwest-Ausrichtung; dieses kühle Mikroklima ermöglicht eine späte Ernte.

TERROIR
Die Böden des Weinguts sind kalkhaltig und enthalten eine sehr spezifische Mergel-Sand-Mischung, die insbesondere für das „Clos" typisch ist.

REIFE
Der Lesezeitpunkt wurde bestimmt, indem regelmäßig die Reifegrade kontrolliert und die Trauben probiert wurden. Es wurde manuell gelesen und die Trauben, die im Ganzen in die Fässer kamen, wurden mit größter Sorgfalt behandelt. Nach einigen Tagen Mazeration begann die spontane Gärung mithilfe eigener Hefen. Die Extraktion erfolgte im Wesentlichen durch leichtes Unterstoßen des Tresterhutes. Nach dem Pressen in einer Vertikalpresse wurden die Weine eineinhalb Jahre in Fuder-Fässern ausgebaut.

REBSORTEN
Grenache noir, Syrah

SERVIEREN
Trinktemperatur: 16°C.

VERKOSTUNG
Der Clos des Tourelles 2019 ist von beispielhafter Eleganz. Er weist eine schöne, intensivrote Farbe mit pflaumenfarbenen Reflexen auf. In der Nase zeigt er sich sehr fein mit zarten Noten von Veilchen und Pfeffer. Am Gaumen offenbart er ebenfalls eine große Eleganz mit wunderbaren Aromen von schwarzer Johannisbeere und Lakritze und einem ausgesprochen eleganten, langen Finale.

Domaine du Clos des Tourelles
Chemin de la Limade, 84190 Gigondas
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@famille perrin.com
www.famille perrin.com

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

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

JEB DUNNUCK

97/100

"All Grenache that was vinified in tank and brought up in tronconique wooded tank, the 2019 Gigondas Clos Des Tourelles is up there with the top vintages of this cuvée and is well worth seeking out. Roughly 60% destemmed, it has a core of black raspberry fruit as well as lots of ground pepper, spice, violets, and floral notes in its full-bodied, ultra-fine, pure, seamless style. It's a heavenly Gigondas that will evolve for 15-20 years if stored correctly."

Jeb Dunnuck, 03/11/2021

Domaine du Clos des Tourelles
Chemin de la Limade, 84190 Gigondas
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@famille perrin.com
www.famille perrin.com

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