



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Gigondas - La Gille - 2012

Gewachsen auf einen sehr lehmigen Terroir mit Steinen des Ouvèze Flusses, ist hier der Grenache dominant und bringt einen fleischigen Wein. Seine typischen Aromen nach Schokolade, Kirschen und Feigen passen wunderbar zu dem Syrah

VORSTELLUNG

Die Reben wachsen auf Kalkstein, Kalk-Mergel- und Sandböden und geben dem Grenache immense Finesse und Eleganz mit einzigartigen Aromen

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

Auf halber Höhe, direkt unter dem Dorfzentrum. Der Weinberg der Familie Perrin gehört zu den historischen Weinbergen in Gigondas. Er profitiert von einer Strömung von Kaltluft. Diese weht durch das Tal im Westen des Dorfes

Afficher Sans titre sur une carte plus grande

TERROIR

Kalkstein, Kalkmergel, Ton und Sand. Die Reben werden auf Terrassen gepflanzt und stehen in Nordwestlage

REIFE

Die gesamte Ernte wird abgebeert. Weinbereitung in hölzernen Fässern und Edelstahltanks. Altern in Foudres und Barriques

REBSORTEN

Grenache, Syrah

SERVIEREN

Servieren bei 16° C zu Kalb mit Morcheln oder knuspriger Lammbrust.

VERKOSTUNG

Farbe: Rubinrot mit violetten Untertönen.

Nase: Kirschen, Thymian, Brombeeren.

Mund: Rund und vollmundig mit eleganten Tanninen und großartiger Ausgewogenheit



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



16/20

"Barrel sample. Assemblage of different vineyards. Mid crimson. Very sweet and easy. More polished than many – rather a lounge lizard of a Gigondas."

JR, Jancis Robinson, 01/10/2013



92/100

"A blend of 90% Grenache and 10% Syrah, from multiple vineyards and terroirs, the 2012 Gigondas La Grille offers layers of kirsch, dried spices, leather, garrigue and cured meats in its medium to full-bodied, classically styled personality. Reminiscent of a Provençal street market (which I always get from classic Gigondas), it has ultra-fine tannin, excellent concentration and a rocking finish. Drink this beauty through 2024."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 31/10/2014

Decanter

90/100

"A blend of two parcels owned by the Perrin Family of Château de Beaucastel. A fine, perfumed style with pure strawberry fruit. Refreshing and bright - not too full bodied - with alcohol level in checks. An enjoyably drinkable."

Decanter, 02/03/2015

93/100

"This is one of the most impressive renditions of this wine that I've ever tasted, and that's especially true in the context of the 2012 vintage, which is long on charm but often a little short on grip--at least to my personal taste. It shows deep, dark, gutsy fruit but no rusticity, and likewise it displays plenty of structure but no overt woodiness or astringency. It has years of positive development ahead of it, but could certainly be enjoyed now with food. An outstanding performance for this wine."

Wine Review Online, 21/04/2015

"Perrin, along with Chapoutier and Guigal, is one of the top houses in France's Rhone Valley. I was particularly taken with the Gigondas la Gille 2012, \$29.95, a Grenache dominated blend with great fruit - erobertparker.com scored it 92, praising the sweet dark cherry fruit, classic style with fine tannin, leather and herbal notes along with its "excellent concentration and rocking finish".

Vin Grego, SooToday, 09/05/2015



92/100

"Vivid ruby. A highly perfumed, complex bouquet evokes fresh red berries, spicecake and smoky minerals, with a floral note emerging as the wine opens up. Sweet and seamless on the palate, offering intense black raspberry and floral pastille flavors and a bracing note of white pepper on the back half. Clings with real tenacity and youthful tannic grip, leaving a sweet red quality note behind."

Josh Reynolds, Vinous, 15/05/2015

