



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Gigondas - La Gille - 2012

Produit sur des sols très sableux (safres) qui composent une petite partie de l'appellation, le grenache conserve une très belle souplesse et un caractère très aromatique, sans lourdeur. Le vin est très racé et très fin à la fois.

PRÉSENTATION

Ce vin est issu de terroirs de calcaires et marnes calcaires avec de fortes proportions de safres et de sables qui confèrent au grenache une élégance et une finesse aromatique unique.

LE MILLÉSIME

2012 est un millésime contrasté entre un début d'année doux et qui est devenu glacial au cours du mois de février. Un printemps frais et humide, suivi d'un mois de juillet sec et venteux, puis d'un mois d'août très chaud. Pour finir sur des conditions de vendange idéales. Autant de conditions qui en font un très beau millésime.

SITUATION

Situé à mi-coteau, juste sous la place du village, le vignoble de la Famille Perrin fait partie des vignobles les plus historiques de Gigondas et bénéficie d'un courant d'air frais grâce au vallon qui se situe à l'ouest du village.

TERROIR

Sols calcaires, marnes calcaires, argile et safres. Vignes plantées en coteaux exposés nord-ouest.

ÉLEVAGE

Eraflage total. Vinification en cuves tronconiques bois et en cuves inox. Elevage en cuves tronconiques, foudres et barriques.

CÉPAGES

Grenache, Syrah

SERVICE

16°C. Côtes de veau aux morilles. Poitrine d'agneau croustillante.

DÉGUSTATION

Aspect : Robe rubis profonde et veloutée.
Nez : Fruits rouges confiturés, terre, minéral.
Saveur : Tanins présents sans agressivité.
Vin généreux, soutenu, racé, robuste et distingué.



Famille Perrin - Les Crus

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



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



PRESSE & RÉCOMPENSES



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



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



15/20

"Terre humide, pivoine, réglisse, tanins fermes, structure dense, beaucoup de potentiel, très persistant, doit se fondre."

Le Point, 09/09/2015

