



# FAMILLE PERRIN

## Les Crus



### Famille Perrin Châteauneuf du Pape Blanc - Les Sinards - 2014

*Les Châteauneuf-du-Pape Blancs restent des vins rares dont l'élégance et les saveurs sont à la hauteur de l'appellation.*

#### PRÉSENTATION

Ce vin très rare est issu d'un clos de 2,5 acre dont la viticulture est gérée par l'équipe de Beaucastel.

#### LE MILLÉSIME

Le millésime 2014 est surprenant pour la région. Il se caractérise par un hiver doux et humide, un printemps chaud et sec, un été tempéré et humide. Année atypique, année de vigneron. Le débourrement s'est fait très tôt, la floraison s'est déroulée dans des conditions idéales et la nouaison a été excellente, notamment au niveau des grenaches. Cependant le travail dans les vignes et la surveillance étaient de rigueur jusqu'aux vendanges, avec les mois de juillet et août humide favorisant la croissance végétative. La récolte des raisins blancs se fait sous un grand soleil, avec de très jolis équilibres analytiques.

#### SITUATION

Les Sinards Blancs font partie de ce que l'on appelle le clos du château, proche de Châteauneuf-du-Pape. Le vignoble de deux hectares et demi est situé juste à côté de la parcelle destinée aux Sinards Rouge.

#### TERROIR

Dépôts de diluvium alpins, galets et argile.

#### ÉLEVAGE

Ramassées et triées à la main, les grappes sont transportées en caissettes. Pressage pneumatique et immobilisation des jus pour séparer les particules solides. La fermentation est faite pour 50% en fûts neuf, et le reste en fûts d'un vin.

#### CÉPAGES

Clairette, Grenache blanc, Roussanne

#### SERVICE

Servir à 10°C dans des verres de dégustation.

Accompagnera magnifiquement vos viandes blanches et plats en crème.

#### DÉGUSTATION

Ce 2014 présente beaucoup de fraîcheur et de minéralité. Un nez expressif et complexe, notes de pêche et poire, épice doux et d'élevage fin. La bouche est riche en attaque, avec beaucoup de persistance, belle tension minérale accompagnant une finale saline et gourmande.



#### 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



90/100

"Pale gold. Fresh citrus and orchard fruit aromas are given depth by suggestions of sweet butter and candied fig. Juicy and precise on the palate, offering bitter pear skin and tangerine flavors that show very good depth and pick up a suggestion of fennel with air. Nicely energetic and focused for its heft, finishing stony and long, with a subtle floral note sneaking in."

**Josh Reynolds, Vinous, 21/04/2016**

**Wine Spectator**

91/100

"This has a light gamey edge, with dark tar, pepper and singed cast iron notes running alongside the crushed plum and blackberry fruit flavors. Fresh bay leaf and tobacco accents smolder through the finish, with the iron hint lingering as well. Best from 2019 through 2030."

**Wine Spectator, 30/11/2017**

