



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Gigondas - La Gille - 2014

Gewachsen auf einen sehr lehmigen Terroir mit Steinen des Ouvéze 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 2014 war für die Region eher ungewöhnlich. Der Winter war mild und feucht, das Frühjahr warm und trocken, der Sommer gemäßigt und feucht. Ein atypisches Jahr, ein Winzerjahr. Der Austrieb erfolgte sehr früh, die Rebblüte fand unter idealen Bedingungen statt und die Fruchtentwicklung verlief hervorragend, insbesondere für den Grenache. Allerdings musste die Arbeit im Weinberg bis zur Ernte sehr sorgfältig und besonders aufmerksam durchgeführt werden. Die feuchten Monate Juli und August begünstigten den Vegetationszyklus. Die dunklen Trauben reiften langsam und bei der Vinifizierung blieben sie lange auf den Pressrückständen, so dass aromatische und gleichzeitig schön frische und harmonische Weine entstanden.

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

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

Dieser Gigondas 2014 ist sehr vielversprechend. Die komplexe Nase besticht durch intensive Aromen roter und schwarzer Beeren. Am Gaumen ist dieser Wein vollmundig, kräftig mit ausgewogenen und eleganten Tanninen sowie einem langen, rassigen Finale.



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



90/100

"The 2014 Gigondas la Gille comes almost all from estate fruit (there's some very old vine fruit from Franck Alexandre), and comes all from sandy soils, vinified with a more gentle extraction than the Beaucastel releases. From a difficult vintage, it's a smokin' wine that offers elegant, perfumed notes of kirsch, bouquet garni and black cherries on the nose. These give way to a midum-bodied, supple, seamless Gigondas that has more upfront charm and character than most in the vintage. While I doubt it will make old bones, it will certainly evolve nicely on its overall balance and harmony."

Wine Advocate, 03/03/2016

90/100

"From a great southern Rhône appellation (that would be Gigondas) and a great producer, this displays more elegance and less of the more typical Gigondas power. Full and seamlessly textured, it's fully but not overly ripe, with juicy cherry-like fruit, a meaty essence and light, chewy tannins. Worth cellaring for up to six years."

Beppi Crosariol, The Globe And Mail, 05/10/2017

89/100

"Pretty aromas of violets, sage, ripe cherry and plum fruit are layered over a dusting of oak spice. While the fruit shows some jammy character on the palate, and the alcohol is slightly warm, there is enough acidity to keep the fruit juicy and bright overall, complementing the fine but mouthcoating tannins, and drying the finish. Some weight, but also some poise and refinement."

Tim Appelt, Wine Discovery, 01/10/2017

