



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Cairanne - Peyre Blanche 2020

Unser 14 ha großer Weinberg in Cairanne liegt süd-westlich des alten Dorfes. Die Erde ist steinig mit Lehm und Sand. Der Wein ist fleischig und entwickelt wunderbare Aromen nach schwarzer Johannisbeere, Heidekaut und Lakritze.



VORSTELLUNG

Cairanne ist eines der besten Terroirs in der südlichen Rhône.

DER JAHRGANG

Aufgrund sehr guter Wetterbedingungen war 2020 in qualitativer wie auch in quantitativer Hinsicht ein überreiches Jahr. Es war weniger heiß als 2019, dafür aber während des gesamten Vegetationszyklus sehr windig bei geringen Niederschlägen. Nach einem eher warmen und milden Winter (ein einziges Frostereignis gab es in der Nacht vom 24. auf den 25. März, aber nur die sehr früh reifenden Parzellen waren ganz leicht betroffen), zeigte sich der Frühling strahlend, sehr freundlich und windig, wodurch die Böden ihre Frische bewahren konnten. Die Blüte begann am 18. Mai bei sehr gesunden Bedingungen. Das schöne Wetter setzte sich im Juni, Juli und August fort, brachte die Sommerhitze bei jedoch niedrigeren Temperaturen als im Jahr 2019 sowie kühle, feuchte Nächte. Der weiterhin konstant wehende Wind bewahrte die Frische der Reben und erhielt die Trauben in perfekter Gesundheit. Daher begann bereits ab dem 26. August die recht frühe Weinernte unter sehr guten Bedingungen mit den weißen Côtes-du-Rhône und ging bis Ende September, wo sie mit der Lese des Mourvèdre endete. Der zunächst noch ziemlich heiße, später dann gemäßigte September bot ideale Erntebedingungen und ermöglichte die Lese jeder Parzelle zum perfekten Reifezeitpunkt. Die Ernte war sehr gesund und bescherte uns schöne, saftige und reife Trauben, vernünftige Alkoholwerte, eine gute Säure und eine bereits schöne Balance. Die Erträge sind etwas höher als 2019 und die ersten Verkostungen lassen auf einen sehr schönen Jahrgang schließen.

LAGE

Inmitten des historischen Weinguts im Südwesten des alten Dorfes, zwischen Rasteau und Sainte-Cécile-les-Vignes. Ein Teil der Reben wurde in den 50er Jahren gepflanzt.

TERROIR

Karge Lehm- und Kies- Terrassen. Sandige Melasse.

REIFE

Ab August kontrollierten wir die Reifegrade und das Aroma unserer Trauben, um den optimalen Lesezeitpunkt herauszufinden. Nach der manuellen Lese wurden die Trauben in den Keller gebracht, wurden dort sortiert, entrappt und eingemaischt. Die Gärung dauerte etwa zwei Wochen. Die Extraktion der Phenole wurde in einer täglichen Verkostung festgelegt, und entweder durch Überpumpen oder Unterstoßen des Tresterhutes durchgeführt. Mit Beendigung der Mazeration kamen die Weine in kegelstumpfförmige Fässer aus Holz oder Edelstahl und dort wurden sie ausgebaut.

REBSORTEN

Grenache 60%, Syrah 40%

SERVIEREN

Passt bei einer Trinktemperatur von 18°C zu einer typisch provenzalischen Küche.



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.



VERKOSTUNG

Elegante, dunkle und kräftig rote Farbe. In der Nase zeigt er eine herrliche Aromenfülle, in der Noten von frischen Früchten, Himbeere und Cassis vorherrschen. Am Gaumen ist der Wein sehr rund und fein, dabei körperreich und gut strukturiert mit köstlichen Aromen von roten Früchten. Der Jahrgang ist zwar weniger konzentriert als gewöhnlich, zeichnet sich jedoch durch seine große Finesse aus.

