Famille Perrin Sélections Parcellaires Châteauneuf-du-Pape - Les Chapouins - 2012

Châteauneuf-du-Pape "Les Chapouins", la sélection parcellaire de la Famille Perrin, sur ce terroir dont ils connaissent tous les secrets. Un vin comme ambassadeur de la grandeur de cette appellation.

PRÉSENTATION

"Les Chapouins", la sélection parcellaire en Châteauneuf-du-Pape de la Famille Perrin sur le lieu-dit qui porte le même nom. Un lieu venté et relativement frais qui donnera finesse et élégance à cet assemblage essentiellement issu de Grenache, qui met en avant tout le potentiel du terroir de Châteauneuf-du-Pape.

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

Ce vin provient d'une parcelle située au nord de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, sur le lieu-dit Les Chapouins.

TERROIR

La parcelle dont est issu ce vin est typique de Châteauneuf-du-Pape. Un sol composé de galets roulés en surface qui recouvrent des couches d'argile, de sable et de calcaire. Un terroir qui tire partie de son emplacement venté et relativement frais.

ÉLEVAGE

Vinifié selon le procédé propre à Beaucastel, chaque cépage est ramassé séparément à la main. La vinification est faite en cuve tronconique bois pour la Syrah et le Mourvèdre qui sont des cépages réducteurs. Et en cuves traditionnelles béton pour le cépage oxydatif qu'est le grenache. À l'issue des fermentations malolactiques, la Famille Perrin procède à l'assemblage des différents cépages et le vieillissement se fait en foudres pendant 5 ans.

CÉPAGES

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

SERVICE

15°C dans de grands verres, sur une cuisine de gibiers, truffes et champignons.

DÉGUSTATION

Le Châteauneuf-du-Pape Les Chapouins Vieilles Vignes 2012 se présente sous une délicate robe rouge grenat. Son nez très expressif dévoile un superbe bouquet d'épices douces aux notes de chocolat, de truffe et de muscade. Sa bouche complexe est particulièrement bien structurée et soyeuse, soutenue par des arômes de grains de café. C'est un vin tout en élégance qui offre une finale d'une incroyable longueur.

FAMILLE PERRIN
Famille Perrin
Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0) 4 90 70 41 00 - contact@familleperrin.com
familleperrin.com

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

B09WQF

PRESSE & RÉCOMPENSES

92/100
"A sélection parcellaire from the lieu-dit of the same name, the Perrin Family's 2012 Chateauneuf du Pape Les Chapouins spent five years in their cellars prior to bottling—so yes, the 2012 is the current release. It's grown on classic galets roulés in the northern sector of the appellation, a blend of Grenache, Mourvèdre and Syrah. A mellow nose of ripe cherries, leather and spice leads the way, followed by a medium to full-bodied wine that's supple and ready to drink, with flavors that range from black cherries and red plums to more savory nuances of leather, clove and allspice."
Wine Advocate, 24/09/2020

92/100
"This alluring late-release version is at its peak now, offering gently mulled cherry, plum and red currant fruit that has melded nicely with incense, red tea and dried garrigue notes. Offers a silky, mineral-edged finish. Drink now through 2024."
Wine Spectator, 15/10/2020

FAMILLE PERRIN

Famille Perrin
Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0) 4 90 70 41 00 - contact@familleperrin.com
familleperrin.com

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

B09WQF