



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Perrin & fils Vacqueyras

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 (Veilchen, Gewürze und La

VORSTELLUNG

Perrins Vacqueyras ist ein schönes Beispiel für Grenache-Basis-Weine aus dem südlichen Rhône-Tal. Ein beeindruckender aromatischer Ausdruck, strukturierter Körper und eine große Lagerfähigkeit.

DER JAHRGANG

2009 ist ein sehr guter Jahrgang im südlichen Rhône-Tal. Es ist eine Kombination aus reifen Früchten, im Mund vollmundig und harmonisch, ein saftiger Abgang mit eleganten Tanninen.

LAGE

Ein 8 Hektar bewirtschafteter Weinberg der durch das Beaucastel Team geführt wird. Angesiedelt in der Kommune von Sarrians, südlich der Dentelles de Montmirail. Alte Reben (Durchschnittsalter 50 Jahre)

TERROIR

Steinige Terrassen auf Lehm-und Sandböden

REIFE

Handverlesene Ernte in 25 kg Kisten. Pressung, lange Gärung (1 Monat) in Tanks von 50 Hektolitern und in Foundres (50%). Mischen nach malolaktischen Fermentation.

REBSORTEN

Grenache, Syrah

SERVIEREN

Die ideale Ergänzung für diesen Wein ist eine Rehkeule mit Enzian, Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Knoblauch

VERKOSTUNG

Farbe: fast schwarz mit lila Neiaucen.

Nase: Spektakulär, sehr komplex, intensiv und tief mit Noten von Enzian, Süßholz, Zypressen und rosa Pfeffer.

Mund: Kraftvoll und sehr strukturiert, mit dichten Tanninen



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



90-92/100

"Speaking of contrasts, the exuberance of the Grenache grape is well-displayed in the Perrin et Fils 2009 Vacqueyras Cristins. A blend of 80% Grenache and 20% Syrah, it possesses abundant amounts of kirsch liqueur, licorice, lavender, garrigue, pepper and spice as well as full body and excellent richness. This great value should drink nicely for 7-8 years."

Wine Advocate, 01/10/2010



17/20

"75% Grenache, 25% Syrah. Intense, rich, sweet dark fruit but with a light spice overlay that reduces the sweetness nicely. Savoury, dark and brooding. Firm but rounded tannins. Lovely sense of expectation. Tension and depth and power but no excess weight. Very good."

Jancis Robinson, 05/10/2010

"I had the previous vintages of this wine and it's truly one of the better QPR wines out there. Especially, if you, like me, appreciate the wines from this region. From the Vacqueyras region (neighbor to CdP) and from the respectful and consistently good producer Perrin & Fils you get a 'baby CdP' (very similar blend) for half the price and with similar quality level. The main difference with the TOUR SaintT Michel CdP is the cellaring potential. This Vacqueyras will be good for 5-10 years, which gives it a better GPCi ! I'd buy 2-6 bottles of this great wine."

Natalie Maclean, 01/03/2012

90/100

"Bright ruby. High-pitched red fruit and floral aromas are complicated by notes of anise, black tea and white pepper. At once ripe and energetic, with very good depth and focus to its sappy black raspberry and licorice flavors. Puts on weight with air and closes on an appealingly sweet note, with very good persistence."

Stephen Tanzer's International Wine Cellar



91/100

"This can be a somewhat edgy wine, but the warmth of 2009 has softened it, imparting a rich, velvety texture and flavors of dried cherries, leather, cinnamon and clove. The long finish features a chocolate note. Drink now-2025"

Wine Enthusiast, 01/10/2013

92/100

"Beautifully complex and nuanced, the 2009 Vacqueyras Les Christins, a blend of 80% Grenache and 20% Syrah that's aged half in tank and half in foudre, boasts up-front, perfumed aromas of lavender, violets, smoked black raspberries, cracked black pepper, and Provencal herbs on the nose. Medium to full-bodied and perfectly balanced on the palate, with a seamless, energetic texture, integrated acidity, and a steely, structured spice, this classic Vacqueyras is approachable now, yet will be even better in 2-3 years, and have upwards of a decade or more longevity"

Jeb Dunnuck, The Rhône Report

