



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Perrin & fils Gigondas

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

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

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

Afficher Sans titre sur une carte plus grande

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 Lammb Brust.

VERKOSTUNG

Farbe: Rubinrot mit violetten Untertönen.

Nase: Kirschen, Thymian, Brombeeren.

Mund: Rund und vollmundig mit eleganten Tanninen und großartiger Ausgewogenheit



Famille Perrin - Les Crus

3333 Route de Jonquières, 84100 Orange - France

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

"Bright purple. Raspberry preserves, candied licorice and pipe tobacco on the highly fragrant nose. Primary and deep, with a medicinal aspect to its powerful red fruit flavors. Assertively fruity but also structured, with a sappy, sweet finish that features fine-grained tannins and gentle smokiness."

Josh Reynolds, 28/11/2011

Decanter

18/20

"Gracious oiliness in a reserved nose of herbs and menthol. Modern palate, a well-juiced ensemble. Bright, dark tanins."

Decanter, 01/02/2012



16+/20

"Amazingly sweet and open and almost soft! Very polished. Sweet. Certainly not one of the most dramatic Gigondas but lots of pleasure. Just slightly dry on the end."

Jancis Robinson, 04/10/2011



16+/20

"The 2009s I tasted from Perrin et Fils include the 2009 Gigondas La Gille, which has lived up to my expectations. This brilliant wine exhibits lots of fat, sumptuous red and black fruit, roasted herb, new saddle leather and licorice characteristics in a full-bodied, supple textured style. The vintage's lower acidity and higher alcohols offer a dramatic contrast to the precise, higher acid, denser, seemingly cooler climate 2010s. Nevertheless, this is hedonism at its finest, and this cuvee should age well for a decade."

Wine Advocate, 04/10/2011

"Imported by Vineyard Brands. This is a blend of Grenache and Syrah sourced from 40-year-old vines. The nose was focused with red and blue fruit, supported by a hint of grapefruit, and eventually some good, earthy Gigondas stink. In the mouth the flavors were focused with the strength of the wine held in check by youth. The aftertaste revealed dark red fruit and was a little spicy. I would cellar this for five years."

Aaron Nix-Gomez, Hogshead, 20/03/2012

Wine Spectator

92/100

"Nicely packed, with tightly wound espresso, graphite and black tea notes still harnessing the core of crushed plum, steeped black currant and charcoal. The long, smoldering finish has racy acidity."

Wine Spectator, 02/11/2011

91/100

"Vivid ruby. Ripe red fruits and lavender pastille on the highly perfumed nose. Ripe and fleshy on entry, then tighter in the mid-palate, offering sweet raspberry and cherry flavors and suggestions of star anise and white pepper. Shows a suave blend of richness and vivacity and finishes with excellent clarity and lingering florality. I really like this wine's balance. Note the name change from "Perrin & Fils" to "Famille Perrin" that begins with the 2010 vintage."

Stephen Tanzer's International Wine Cellar



"The Gigondas is full bodied and richly flavored; a lightly tannic, well balanced wine with a long finish, tasting of strawberry, violet, toast, plum, pepper, and red currant."

Restaurant Wine

Famille Perrin - Les Crus

3333 Route de Jonquières, 84100 Orange - France
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@familleperrin.com
www.familleperrin.com

