DOMAINE DU
CLOS DES TOURELLES

Domaine du Clos des Tourelles - 2021

Die Domaine du Clos des Tourelles, unberührt vom Lauf der Zeit, ist umgeben von ihrem Weinberg mit alten Grenaches-Reben.

VORSTELLUNG

Die Reben und alten Reben dieses Weinguts, ob sie in diesem Anbaugebiet Gigondas nun inmitten der Hänge oder im Schoße unseres Weinbergs liegen, verleihen dem Wein eine einzigartige Eleganz und aromatische Finesse.

DER JAHRGANG

Mit dem 2021er Jahrgang zeichnet sich ein frischerer Jahrgang ab, der denen ähnelt, die wir in den 1980er/1990er Jahren hatten. Es ist auch ein Jahr, das von der Arbeit im Weinberg geprägt war, denn die von Winzern und Mitarbeitern ergriffenen Maßnahmen trugen entscheidend zur Qualität dieses Jahrgangs bei. Das von Wetterunbilden gekennzeichnete Jahr - allem voran das Frostereignis im April und die Regenfälle, die die Weinlese unterbrochen haben - verlangte in der Tat zu jeder Zeit einen großen Einsatz unserer Mitarbeiter in den Weinbergen. Ihre Aufmerksamkeit und ihr Engagement trugen Früchte: Es kündigt sich nun ein vielversprechender, herrlich ausgewogener Jahrgang an, geprägt von großer Frische.

LAGE

Die Domaine du Clos des Tourelles liegt unterhalb des Dorfes Gigondas. Ihr Weinberg, direkt neben dem Weingut und dem Dorf - von Mauern umschlossen (daher "Clos"), hat eine Nordwest-Ausrichtung; dieses kühle Mikroklima ermöglicht eine späte Ernte.

TERROIR

Die Böden des Weinguts sind kalkhaltig und enthalten eine sehr spezifische Mergel-Sand-Mischung, die insbesondere für das „Clos" typisch ist.

REIFE

Der Lesezeitpunkt wurde bestimmt, indem regelmäßig die Reifegrade kontrolliert und die Trauben probiert wurden. Es wurde manuell gelesen und die Trauben, die im Ganzen in die Fässer kamen, wurden mit größter Sorgfalt behandelt. Nach einigen Tagen Mazeration begann die spontane Gärung mithilfe eigener Hefen. Die Extraktion erfolgte im Wesentlichen durch leichtes Unterstoßen des Tresterhutes. Nach dem Pressen in einer Vertikalpresse wurden die Weine eineinhalb Jahre in Fuder-Fässern ausgebaut.

REBSORTEN

Grenache noir, Syrah

SERVIEREN

Trinktemperatur: 16°C.

VERKOSTUNG

Elegantes, intensives, dunkles Kirschrot. In der Nase ist der Clos des Tourelles sehr komplex und enthüllt eine herrliche Aromenfülle mit Noten von Garrigue und Heidelbeere, die leicht durch einen Hauch von Timut-Pfeffer und zarte Aschenoten noch betont werden. Am Gaumen setzt sich dieses raffinierte Zusammenspiel fort mit einer schönen, üppigen und dichten Struktur und durch seidige Tannine und köstliche Aromen von schwarzen Früchten, edlem Leder und Veilchen noch verfeinert. Ein Paradebeispiel an Eleganz mit einem schönen Alterungspotenzial.

Domaine du Clos des Tourelles
Chemin de la Limade, 84190 Gigondas
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.

I7AS1D

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

JAMESSUCKLING.COM

94/100

"Scented nose of blackberries, dark plums, dried thyme, bay leaves, black pepper and hints of undergrowth. Medium to full body with finely grained tannins. So velvety and poised with texture and harmony. Lifted and well composed with a precise core of cherries and spices bringing vitality towards the developing finish. Drink or hold."

James Suckling, James Suckling, 17/11/2023

Domaine du Clos des Tourelles
Chemin de la Limade, 84190 Gigondas
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.