



## Famille Perrin Gigondas Rouge L'Argnée - 2021

Moins d'un hectare de vignes d'environ 100 ans, voilà d'où ce vin aux arômes exceptionnels est issu.



### PRÉSENTATION

Petite parcelle de moins d'un hectare de vignes pré-phylloxériques (environ 100 ans). Les rendements sont faibles puisque la production est limitée à 1 500 bouteilles/an.

### LE MILLÉSIME

2021 est un millésime sous le signe de la fraîcheur, qui se rapproche des millésimes que l'on a pu connaître dans les années 80/90. C'est également ce que l'on appelle "une année de vigneron", l'intervention humaine et les soins portés à la vigne ayant été décisifs pour la qualité du millésime. Marquée par des aléas climatiques, avec notamment un épisode de gel au mois d'avril et des vendanges interrompues par des pluies, cette année a en effet exigé un investissement de tous les instants de nos équipes dans le vignoble. Leur vigilance et leur engagement ont porté leurs fruits: ce millésime s'annonce plein de promesses avec de la fraîcheur et un bel équilibre.

### SITUATION

Au Sud-Ouest de l'appellation, au cœur du vignoble historique de Gigondas.

### TERROIR

Sol sablonneux.

### ÉLEVAGE

La récolte est manuelle. À l'arrivée en cave les raisins sont triés et encuvés dans des cuves tronconiques de 50hl. Les Grenaches sont éraflés contrairement aux Syrahs. Après une phase de macération, la fermentation débute. L'extraction et la température sont pilotées selon la dégustation quotidienne. Nous travaillons les cuves par pigeages ou remontages. La cuvaison se poursuit au-delà de la fermentation. Après le décuvage, les vins sont élevés pendant un an et demi dans des foudres.

### CÉPAGES

Grenache, Syrah

### SERVICE

Service : 15°C dans de grands verres.  
Accord : Veau aux Girolles, Boeuf en sauce.

### DÉGUSTATION

Belle robe rouge pourpre intense, limpide et brillante. Ce vin s'ouvre sur un nez riche et opulent aux superbes notes d'olive noire et de cerise burlat, délicatement associées à des notes de bois de rose. Élégante, ample et généreuse, la bouche offre un profil intemporel avec des notes de fruits noirs et de poivre et un boisé délicat qui apporte de la rondeur à l'ensemble. Un vin tout en élégance et en générosité.

