



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Gigondas La Gille - 2019

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. Einige alte Parzellen mit Grenache-Reben haben auf dem Sandboden die Reblausplage überstanden.

DER JAHRGANG

Die Jahre, die mit 9 enden, bleiben den Winzern stets in Erinnerung und auch 2019 schien es nicht anders zu sein. Nach einem verfrühten Austrieb Anfang April, schritt die Blüte kontinuierlich voran und entwickelte sich in allen Weinbergen unter guten Bedingungen. Ende Juni begann schließlich ein sehr heißer Sommer, den die Reben allerdings gut ertrugen: Sie litten wenig unter Wassermangel, was vor allem dem zum Schutz gegen die Hitze über die Weinberge gesprühten Kamillentee zu verdanken war. Letztendlich verlief die Lese wie gewohnt und nicht früher als sonst. Die Weine sind sehr vielversprechend für einen Jahrgang der mit 9 endet und, wie gesagt, sie stehen unter einem guten Stern.

LAGE

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.

TERROIR

Kalkstein, Kalkmergel, Ton und Sand. Die Reben werden auf Terrassen gepflanzt und stehen in Nordwestlage

REIFE

Handlese. Nach Ankunft des Leseguts im Keller wurden die Trauben sortiert, entrappt und eingemaischt. Die Mazerationsphase dauerte lang, was die Tannine runder und feiner macht und so einen sehr eleganten Wein ergibt. Die Extraktion wurde durch manuelles Unterstoßen des Tresterhutes erzielt. Nach der malolaktischen Gärung und der Assemblage wurden die Weine in Fuder- und Barriquefässern ein Jahr lang ausgebaut.

REBSORTEN

Grenache 60%, Syrah 40%

SERVIEREN

Servieren bei 16° C zu Kalb mit Morcheln oder knuspriger Lambrust.

VERKOSTUNG

Von herrlich intensivem Purpurrot. In der Nase zeigt sich der Wein von einer wunderbar aromatischen Komplexität mit eindrucksvollen Noten von Vanille, Brombeere und holzig-würzigen Noten. Am Gaumen ist er gleichermaßen kräftig und samtig und entwickelt eine Fülle an Aromen von schwarzen Früchten und warmen Gewürzen, bevor er in einen lang anhaltenden, eleganten Abgang mündet.



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

JEB DUNNUCK

92/100

"Tasted out of bottle, the 2019 Gigondas La Gille has lots of classic Gigondas spice and peppery garrigue notes as well as medium to full body, a round, layered, nicely textured mouthfeel, supple tannins, and a great core of both blackberry and raspberry-like fruits. Drink it over the coming decade."

Jeb Dunnuck, 03/11/2021

Wine Spectator

92

"Delivers a nicely focused beam of cherry compote and plum puree flavors, with a mix of red tea, mulling spice and singed alder accents chiming in on the finish. Shows a subtle iron twang at the very end, too. Reserved in style. Drink now through 2028."

James Molesworth, Wine Spectator

