FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Gigondas La Gille - 2019

Produit sur des sols très sableux (safres) qui composent une petite partie de l'appellation, le grenache conserve une très belle souplesse et un caractère très aromatique, sans lourdeur. Le vin est très racé et très fin à la fois.

PRÉSENTATION
Ce vin est issu de terroirs de calcaires et marnes calcaires avec de fortes proportions de safres et de sables qui confèrent au grenache une élégance et une finesse aromatique unique. Certaines vieilles parcelles de Grenache sur sable ont des ceps préphylloxérique.

LE MILLÉSIME
Les années en 9 marquent régulièrement la mémoire des vignerons et celle-ci ne semble pas déroger à la règle. Après un débourrement précoce début avril, la floraison a été progressive et s'est déroulée dans de bonnes conditions sur l'ensemble des vignobles. S'installe ensuite un été caniculaire dès la fin juin, auquel les vignes résistent vaillamment: elles ont peu souffert de stress hydrique, notamment grâce aux tisanes de camomille pulvérisées sur la végétation pour faire face à la chaleur. Finalement, les vendanges se sont déroulées comme à l'habitude, sans précocité particulière. Les vins s'annoncent pleins de promesses pour un millésime en 9 né, une nouvelle fois, sous une bonne étoile.

SITUATION
Situé à mi-coteau, le vignoble de la Famille Perrin fait partie des vignobles les plus historiques de Gigondas et bénéficie d'un courant d'air frais grâce au vallon qui se situe à l'Ouest du village.

TERROIR
Sols calcaires, marnes calcaires, argile et safres. Vignes plantées en coteaux exposés nord-ouest.

ÉLEVAGE
Vendanges manuelles. À l'arrivée en cave, les raisins sont triés, foulés et encuvés. L'étape de la macération est longue, elle permet d'arrondir et d'affiner les tanins. Le résultat donne un vin tout en délicatesse. L'extraction se fait par pigeages manuels. Après la fermentation malolactique et l'assemblage, les vins sont élevés en foudres et en cuves bois pendant un an.

CÉPAGES
Grenache 60%, Syrah 40%

14.5 % VOL.
Contient des sulfites.

SERVICE
16°C. Côtes de veau aux morilles. Poitrine d'agneau croustillante.

DÉGUSTATION
Belle robe limpide couleur rubis. Le nez tout en délicatesse de ce vin est typique du Gigondas avec des arômes de poivre, de réglisse et de violette. En bouche, il offre une texture soyeuse, des tanins très souples et délicats et de superbes notes de petits fruits noirs.

Famille Perrin - Les Crus
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@famille perrin.com
www.famille perrin.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

J3GNPF

PRESSE & RÉCOMPENSES

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

Famille Perrin - Les Crus
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@famille perrin.com
www.famille perrin.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.