



Famille Perrin Sélections Parcelles Gigondas - L'Argnée Vieilles Vignes - 2013

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

L'hiver long, parmi les plus secs de ces dernières années, avait marqué le début de ce millésime 2013. Puis un printemps quasi inexistant, un développement végétatif de la vigne au ralenti, de fortes variations climatiques... Le travail du vigneron a donc été crucial pour obtenir, en volume faible, des raisins de bonne qualité. 2013 est un millésime compliqué, tardif, mais très bien équilibré et prometteur.

SITUATION

Au sud-ouest de l'appellation, au cœur du vignoble historique de Gigondas.

Afficher Sans titre sur une carte plus grande

TERROIR

Sol sablonneux.

ÉLEVAGE

Pendant un an, en foudre de second vin.

Sans égrappage.

Cuvaison 13 jours.

Remontages, pas de pigeage.

CÉPAGES

Grenache, Syrah

SERVICE

Service : 15°C dans de grands verres.

Accord : Veau aux Girolles, Boeuf en sauce

DÉGUSTATION

Notre Parcelle « les vieilles vignes », fermentation malo-lactique encore non réalisée, mais présente déjà une nez complexe et une bouche riche et puissante, avec des tanins soyeux et délicats.



PRESSE & RÉCOMPENSES



93/100

"Vivid ruby. powerful aromas of raspberry liqueur, potpourri and smoky minerals, plus a hint of incense. Sweet, seamless and concentrated, offering fresh red berry, lavender and licorice pastille flavors that become more energetic with air. Becomes spicier on the strikingly long, penetrating finish, which features fine-grained tannins and a suave floral nuance."

Josh Reynolds, Vinous, 15/11/2016

Wine Spectator

91/100

"Ripe plum, black currant and fig fruit are backed by an energetic licorice snap note and brambly grip. Lingering tobacco and tar hints add heft while maintaining drive. Best from 2017 through 2025. 100 cases made."

James Molesworth, Wine Spectator, 15/11/2016

