



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Vinsobres "Les Cornuds"

Wir mögen das Terroir in Vinsobres, ein wunderschöner kleiner Ort, 40 km nördlich von Châteauneuf du Pape auf einer Anhöhe von 300 Meter und meist auf Terrassen gelegen. Vinsobres ist teilweise dem Syrah angepasst, dessen Frische wir südlicher gelegen ver

VORSTELLUNG

Wir mögen das Terroir von Vinsobres, ein schönes Dorf in der Nähe von Vaison la Romaine. Der Weinberg liegt auf einer Höhe von 300m und zum größten Teil auf Terrassen. Vinsobres ist besonders an Syrah angepasst, weil es die Finesse, die häufig in südlichen Klimazonen verloren geht, bewahrt. Es entwickeln sich Noten von Veilchen, Räucherfleisch und Brombeeren. Grenache passt auch in dieses Terroir, vollmundig und nicht schwer, Noten von schwarzer Schokolade, Kirsche und typische Garrigue Aromen.

DER JAHRGANG

2010 hatten wir optimale Konditionen um einen außergewöhnlichen Jahrgang zu produzieren.

Starker Regen im Frühling, gefolgt von einem heißem Sommer und einem Indian Summer im September, der für großartige Lesebedingungen sorgte.

Dieser Jahrgang brachte sehr ausgeglichene Weine, mit intensiven Noten nach Frucht und wunderbarer Finesse.

LAGE

Der nördlichste Weinberg der südlichen Rhône. Die Familie Perrin besitzt rund 60 Hektar in einem einzigen Grundstück in Vinsobres. Die durchschnittliche Höhe der Hügel und Terrassen beträgt 300 Meter.

Afficher Sans titre sur une carte plus grande

TERROIR

Steinige und sandige Mergel an den Hängen, steinige quaternären Anschwemmungen auf den Terrassen

REIFE

Die gesamte Ernte wird abgebeert. Syrah vinifiziert in Holztanks, umrühren und umpumpen. Der Grenache wird in Edelstahltanks vinifiziert. Der Syrah reift teilweise in einem Jahr alten Eichenfässern gereift. Mischen erfolgt nach der malolaktischen Fermentation.

REBSORTEN

Grenache, Syrah

SERVIEREN

Es ist nicht notwendig, diesen Wein zu dekantieren. Servieren bei 18 ° C

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.



VERKOSTUNG

Farbe: Dunkel mit violetten Nieancen.

Nase: Intensive Noten von Veilchen, schwarzen Früchten und Gewürzen, schwarzem Pfeffer und Lakritz.

Mund: rund, vollmundig, mit großer Finesse und feinen Tanninen, sehr frisch.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

16/20

"Mid crimson. Quite complex and claret-like in structure. Racy and sinewy. Firm and dry on the end but far from heavy."

Jancis Robinson, 04/12/2011

Robert Parker
WINE ADVOCATE

89+/100

"The 2010 Côtes du Rhône-Villages Vinsobres Les Cornuds is dark ruby/purple, exhibiting loads of minerality, blue and black fruits, crisp acids and a cool climate, zesty, yet powerful mouthfeel.

As I said last year, the Perrin family is a large one indeed, with brothers Jean-Pierre and Francois sitting at the top of the hierarchy and their four sons, Mathieu, Pierre, Thomas and Marc increasingly taking charge of their negociant business and their extensive estates throughout Southern Rhone. Now controlling over 1200 acres, as well as having a network of contracts, this operation is the equivalent of a major Southern Rhone train operating at high speed. Moreover, they are doing some incredible work in all price ranges. Other 2011s that the Perrin boys have produced include the following wines, which were very good across the board, especially for 2011s. In particular, readers need to take a hard look at their estate in Vinsobres, which is making the finest wines of that appellation, and more recently, what they are doing in Gigondas with the estate they purchased there, Clos des Tourelles. These are special wines. There are now three cuvees of Gigondas from the Perrins - the Gigondas La Gille, the Gigondas Vieilles Vignes and the Gigondas Clos des Tourelles. All three merit serious attention. Tasting the 2010s, which were all set to go into bottle right after my visit, certainly shows that this vintage is impressive, although I'm not sure that Marc and Pierre Perrin haven't done as good a job with their selections in 2011. Three cuvees of Gigondas look to all have outstanding potential and will probably be in bottle by the time this report is published."

Wine Advocate, 01/10/2012

89-91/100

"Glass-staining ruby. Aromas of dark berries, licorice and smoky spices, with a floral nuance gaining strength with air. Juicy, focused and nicely concentrated, offering hefty cassis and bitter cherry flavors brightened by a cracked pepper quality. A smoky note comes up on the long, spice-dominated finish. This pungent wine is really showing its syrah right now."

Josh Reynolds, 23/05/2012

"Getting down to business quickly, we started with the 2010 Vinsobres Les Cornuds (50/50 Grenache and Syrah), which shows bright violet and red currant aromas and a lovely piercing feel to the racy white pepper, cherry pit and iron notes. It has length and cut, with a very pure feel, a style that would prove to be very consistent through all the '10 reds here."

James Molesworth, 01/06/2012

Wine Spectator

91/100

"Dense and layered, but very refined, with a violet note stitching the crushed black cherry, steeped blackberry and anise flavors together, while an iron note adds range to the finish."

Wine Spectator, 31/10/2012

Famille Perrin - Les Crus

3333 Route de Jonquières, 84100 Orange

Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@familleperrin.com

www.familleperrin.com

