



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Gigondas La Gille - 2018

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

Der Jahrgang 2018 zeichnete sich durch außergewöhnliche Wetterbedingungen aus. Auch während der Blüte zeigten sich ideale Bedingungen, welche zu einer historischen Fruchtentwicklung führten. Eine Reihe von Regenfällen gegen Ende des Frühlings und der daraus resultierende Mehltau-Ausbruch erschwerten die Situation ein wenig. Doch schon kurz darauf stellte sich eine Schönwetterlage ein, die bis zur Lese andauerte, so dass diese unter idyllischen Bedingungen verlief. Das Ergebnis sind wunderbare.

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 Leseeguts im Keller wurden die Trauben sortiert, entrappt und eingemaischt. Die Mazerationphase 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, Syrah

SERVIEREN

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

VERKOSTUNG

Schöne Tiefe und helle purpurrote Farbe. Die fruchtige Nase zeigt Noten von Veilchen und schwarzer Johannisbeere. Die Rebsorte Grenache wird auf sandigen Böden angebaut, was diesem Wein einen weichen und vollmundigen Geschmack mit Aromen von Lakritz und schwarzen Früchten verleiht, die von weichen und eleganten Tanninen unterstützt werden. Alterungspotential zwischen 4 und 7 Jahren.



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

91-93+/100

"Leading off the Gigondas releases, the 2018 Gigondas La Gille offers a medium to full-bodied, elegant, seamless style that's very much in the style of the vintage. Plenty of spice, flowers, strawberries, and blueberry notes all emerge from this glass and it has light tannins, terrific balance, and beautiful length on the finish."

Jeb Dunnuck, 16/08/2019



90-92/100

"The medium to full-bodied 2017 Gigondas La Gille comes across as slightly floral and tea-like on the nose, backed by ripe cherries. It's not as concentrated or structured as some vintages, seemingly more about harmony and drinkability."

Wine Advocate, 30/08/2019



92-94/100

"Brilliant magenta. Assertive red/blue fruit, potpourri and succulent herb aromas are sharpened by a spicy suggestion of white pepper. Sappy, subtly sweet and penetrating in the mouth, offering intense raspberry, black cherry and boysenberry flavors that show an intriguingly light touch. Distinctly elegant in style, showing excellent delineation and spice- and floral-driven tenacity on its gently tannic finish."

Josh Reynolds, Vinous, 20/02/2020

93

"Deep ruby color, lush texture, juicy, ripe and stylish, pure and dense, generous and rich, fresh, tangy and balanced, long and a classic presentation of Syrah."

Blue Lifestyle, 22/11/2020

Wine Spectator

93/100

"Bright red currant and Damson fruit gives this a slightly higher-pitched feel, along with racy, savory chalk and red tea accents. Fresh, focused finish. A pure, refined style. Best from 2021 through 2033."

Wine Spectator, 28/02/2021

