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

Der Jahrgang 2011 ist ein Jahrgang der Kontraste. Ein ungewöhnlich heißer und trockener Frühling gefolgt von einem nassen und regnerischen Juli und dann einem Altweibersommer, der bis Ende Oktober andauerte. Sorgfältige Aussortierung ebenso wie sorgfältiges Abbeeren machten aus der Ernte einen Spitzenjahrgang, vor allem was die Sorten, die spät geerntet wurden, angeht.

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.

MRVA4D

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

"Classic, gulpable Côtes du Rhône. Bright, fruity and juicy. Simple in its ease, yet full of complex notes of red berries, spice and herbs. The mid-palate, because of the grenache, is textured, but the syrah brings a dry, but not overly firm, finish. Not an apéritif wine but versatile, and delicious. Serve at 16 C. Drink now-2018. Food-pairing idea: roast chicken with herbs, hamburgers (seems to like ketchup!)."
The Gazette, 29/05/2014

"... The Famille Perrin Les Cornuds Vinsobres is a medium- to full-bodied red that is a bigger and broader wine than the Gérard Bertrand La Clape. It is just slightly higher in alcohol at 14.5 percent compared with the Gérard Bertrand's 14 percent.

This red comes from Vinsobres, which is located at the northern limit of the Southern Rhône valley. Vinsobres was previously part of the Côtes du Rhône Villages AOC, which is a higher quality AOC than Côtes du Rhône. However, about eight years ago Vinsobres was granted full appellation status joining a group of villages that are allowed to produce wines under their own names. Wines from these villages are generally fuller-bodied, spicy wines.

The Famille Perrin Les Cornuds Vinsobres is a blend of 50 percent grenache and 50 percent syrah that has intense flavors of black cherry and other dark fruits laced with black pepper and licorice. This is a rich, complex red that has a mouth-filling texture and a long, silky finish. It would pair well with steak, grilled chicken and aged cheese..."
Gail Appleson, ST.LOUIS Today, 18/02/2014

88/100
"More serious and endowed with more muscle and richness is the 2011 Perrin Vinsobres Les Cornuds. This wine comes from the very cool northern sector of the Cotes du Rhône appellation, which is a treasure trove for Syrah. The Perrins vinify the Syrah in truncated tanks and then age it in barrel, while the Grenache is fermented and aged in stainless steel, with blending taking place after six months. This beautiful 2011 displays plenty of black cherry fruit and lavender as well as hints of blackberry, licorice and graphite. Medium-bodied, richly fruity and offering loads of perfume, this is a wine to drink over the next several years."
Robert Parker, Wine Advocate, 01/02/2014

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.