



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Vinsobres "Les Cornuds"

Nous aimons particulièrement le terroir de Vinsobres, magnifique village qui se situe à 20 kilomètres au nord de Châteauneuf-du-Pape, à une altitude moyenne de 300 mètres et en général en terrasses. Vinsobres nous paraît particulièrement adapté pour la Syrah.

PRÉSENTATION

Nous aimons particulièrement le terroir de Vinsobres, magnifique village qui se situe à proximité de Vaison-la-Romaine, à une altitude moyenne de 300 mètres et en général en terrasses. Vinsobres nous paraît particulièrement adapté pour la Syrah, qui y conserve une finesse que l'on perd en partie dans les climats plus méridionaux et y développe ses arômes de violette, de viande fumée, de mine de crayon, du mûre. Le Grenache y est aussi très à l'aise, plein et sans lourdeur. Il nous emmène vers le chocolat noir, la cerise et ses arômes typiques de garrigue.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2011 est un millésime de contraste. Printemps très chaud et sec, début juillet pluvieux puis été indien jusqu'à fin octobre. Un tri très important, notamment après égrappage a permis la réalisation d'un très beau millésime, notamment pour les cépages tardifs.

SITUATION

Vignoble le plus septentrional du Rhône Sud. La famille Perrin possède une soixantaine d'hectares à Vinsobres, d'un seul tenant en terrasses et coteaux d'une altitude moyenne de 300 mètres au Nord de l'appellation.

Afficher Sans titre sur une carte plus grande

TERROIR

Marnes caillouteuses et sableuses en coteaux, alluvions quaternaires caillouteuses en terrasses.

ÉLEVAGE

Egrappage total. Les vinifications des Syrahs se font en cuves tronconiques bois qui sont pigées et remontées. Les Grenaches sont eux vinifiés en cuves inox. L'élevage des Syrahs se fait partiellement en barriques d'un vin. L'assemblage a lieu après les fermentations malolactiques.

CÉPAGES

Grenache, Syrah

SERVICE

Il n'est pas nécessaire de décanter ce vin. Service vers 18°C.

DÉGUSTATION

Aspect : robe pourpre, très profonde aux reflets violets.

Nez : très intense sur des arômes de Violette, de fruits noirs et d'épices, de poivre noir et réglisse.

Saveur : bouche ronde et ample en finesse, avec des tanins élégants; beaucoup de fraîcheur.

Famille Perrin - Les Crus

3333 Route de Jonquières, 84100 Orange

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

www.familleperrin.com



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



PRESSE & RÉCOMPENSES

"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

*

"Ce Vinsobres paré d'une élégante robe grenat foncé ne cache pas son élevage en fût et dévoile dès le premier nez un boisé vanillé dominant, les fruits à l'alcool et les épices passant à l'arrière-plan. Chaleureuse et tannique, la bouche est à l'unisson. On laissera l'ensemble s'affiner encore deux ou trois ans avant de lui réserver un mets puissant: "un gâteau de foies de volaille au coulis de tomate", conseille un dégustateur."

Guide Hachette 2014, 15/09/2013

"... 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 Appleton, 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

