



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Vacqueyras - Les Christins - 2013

強い粘土質にウヴェズ川の石が混ざった土壌で造られ、グルナッシュが主体で厚みのあるワインです。グルナッシュのチョコレート、チェリー、イチジクの典型的な香りと、シラーがもたらすスミレ、スパイス、甘草の特徴とが美しく調和しています。

プレゼンテーション

ペランのヴァケラスは南ローヌのグルナッシュ主体の見本とも言える美しいワインです。印象的なアロマ、骨格のしっかりとしたボディ、長期熟成の可能性を秘めたワインです。

ヴィンテージ

2012年は非常に穏やかな年明けと凍えるような2月の対照的な気候のヴィンテージです。清々しく湿気のある春、風が強く乾燥した7月、そして非常に暑い8月。収穫期は理想的な状況に恵まれ、偉大なるヴィンテージとなりました。

概要

ボーカステルのチームで管理されている8ヘクタールの畑はドンテル・ド・モンミライユの南、サリアンのコミューンに位置しています。樹齢は古く平均50年です。

テロワール

粘土と砂の層に石が堆積した土壌

熟成

手摘みで収穫後、25キロの箱に入れます。破碎し、50ヘクトリットルのステンレス・タンクとフードル（50%）を使用し1ヶ月という長いマセラシオンを行います。マロラクティック発酵の後ブレンドします。

ブドウ品種

Grenache, Syrah

サービス

理想的な一皿はにんにくと玉ねぎでソテーしたポテトを添えた鹿のモモ肉

テイasting

外観：紫がかった黒に近い色

香り：非常に複雑で凝縮した香りはリンドウ、甘草、杉、ピンクペッパー

味わい：力強く非常に骨格がしっかりとして、濃いタンニンを感じます

レビュー&受賞歴



91/100

"Deep ruby,

Mineral-accented dark berries, licorice and pungent flowers on the highly perfumed nose.

Smooth and concentrated, offering ripe black raspberry and floral pastille flavors complicated by a dark chocolate quality that sneaks in on the back half. Sweet and focused on the clinging finish, which shows very good clarity and round, harmonious tannins."

Josh Reynolds, Vinous, 14/04/2016

Famille Perrin - Les Crus

3333 Route de Jonquieres, 84100 Orange

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

www.familleperrin.com



アルコール乱用はあなたの健康のために危険です。消費し、適度にお楽しみください。



Wine Spectator

89/100

"This shows mature hints of singed vanilla and cinnamon peeking out from the core of lightly mulled cherry and plum fruit. Spice hints linger on the gentle finish. Drink now through 2017."

Wine Spectator, 15/11/2016

91/100

"There is a lot to like about this Grenache/Syrah blend (80/20) that comes off eight hectares of old vines (50 years). The fermentation is split between wood and tanks for one month. The colour is deep, and the nose an impressive mix of black pepper and licorice. On the palate the wine lingers, spewing peppery, plummy, rich, black raspberry fruit to a spicy mineral finish, flecked with gamy, coriander notes. Fall venison, or barbecue beef are a fine match but it will improve through 2020 in bottle."

Anthony Gismondi, The Vancouver Sun, 12/10/2016

