

LE GRAND PRÉBOIS

FAMILLE PERRIN

Le Grand Prébois - Gigondas - 2015



PRÉSENTATION

Ce vin est issu de terroirs de calcaires et marnes calcaires avec de fortes proportions de safres et de sables qui confèrent au grenache une élégance et une finesse aromatique unique.

LE MILLÉSIME

L'année 2015 est caractérisée par un hiver doux et humide, suivi d'un printemps plutôt chaud et sec. Les conditions sanitaires sont excellentes. Quelques averses en juin, la vigne a bien supporté les fortes chaleurs et la sécheresse de l'été grâce aux réserves hydriques. Après une floraison satisfaisante, les pluies du mois d'août ont favorisé une maturation rapide et régulière. Les teneurs en composés phénoliques et anthocyanes sont élevées. Les vendanges se déroulent dans des conditions optimales.

ÉLEVAGE

Eraflage total. Vinification en cuves tronconiques bois et en cuves inox. Elevage en cuves tronconiques, foudres et barriques.

CÉPAGES

Grenache, Syrah

DÉGUSTATION

Un nez complexe, avec des notes gourmandes de fruits rouges et noirs. Riche, la bouche présente une attaque puissante et généreuse et la texture tannique est déjà équilibrée et élégante, avec une finale longue et racée.

