



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Vacqueyras "Les Christins"

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

Perrins Vacqueyras ist ein schönes Beispiel für Grenache-Basis-Weine aus dem südlichen Rhône-Tal. Ein beeindruckender aromatischer Ausdruck, strukturierter Körper und eine große Lagerfähigkeit.

DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2012 ist ein Jahrgang der Kontraste mit einem sehr milden Jahresbeginn, gefolgt von einem eisigen Februar. Der Frühling war frisch und feucht, der Juli sehr trocken und windig und der August sehr heiß. Die Erntebedingungen waren ideal.

All diese Gegebenheiten machen den Jahrgang 2012 zu einem großartigen Jahrgang.

LAGE

Ein 8 Hektar bewirtschafteter Weinberg der durch das Beaucastel Team geführt wird. Angesiedelt in der Kommune von Sarrians, südlich der Dentelles de Montmirail. Alte Reben (Durchschnittsalter 50 Jahre)

TERROIR

Steinige Terrassen auf Lehm-und Sandböden

REIFE

Handverlesene Ernte in 25 kg Kisten. Pressung, lange Gärung (1 Monat) in Tanks von 50 Hektolitern und in Foundres (50%). Mischen nach malolaktischen Fermentation.

REBSORTEN

Grenache, Syrah

SERVIEREN

Die ideale Ergänzung für diesen Wein ist eine Rehkeule mit Enzian, Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Knoblauch

VERKOSTUNG

Farbe: fast schwarz mit lila Neiaucen.

Nase: Spektakulär, sehr komplex, intensiv und tief mit Noten von Enzian, Süßholz, Zypressen und rosa Pfeffer.

Mund: Kraftvoll und sehr strukturiert, mit dichten Tanninen



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



89-91/100

"From an eight-hectare plot, located near Sarrians, and a warmer terroir, the 2012 Famille Perrin Vacqueyras les Christins is a co-fermented blend of 80% Grenache and 20% Syrah. Harvested together, based off when the Grenache is fully ripe, the Syrah at this point is mostly overripe. This shows and the wine has an exotic quality, with hints of plum, purple fruit, licorice, pepper and violets all emerging from the glass. Medium to full-bodied, voluptuously texture and with good freshness, it's an interesting, character-filled wine to drink over the coming 7-8 years or so."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 01/11/2013



"Barrel sample. Bright crimson with a pink rim. Heady, ripe, not the freshest of these cask samples on the nose. Unashamedly opulent. Very rich and herby. Reminiscent of cough medicine and with lots of briary tannins."

JR, Jancis Robinson



91/100

"The beautiful 2012 Vacqueyras (75% Grenache and 25% Syrah), which comes from 16 hectares located on plateau behind the village, is a rounded, sexy effort that has beautiful bouquet garni, pepper, licorice and dried-soil aromas to go with ample sweet black raspberry fruit. Forward, full-bodied, and textured, it's a pleasure-bent effort to drink over the coming 5-8 years."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 31/10/2014



92/100

"Bright ruby. Ripe red and dark berries and cherry pit on the perfumed nose. Tightly focused black raspberry and bitter cherry flavors flesh out quickly, showing excellent depth. A late blast of peppery spices adds lift and cut to the long, penetrating, gently tannic finish. Brighter in character than its 2013 sibling, offering plenty of upfront, fruit-driven appeal."

Josh Raynolds, Vinous, 15/05/2015

