



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Vacqueyras "Les Christins"

Produit sur des terroirs très argileux avec des cailloutis de l'Ouvèze, le Grenache qui compose la grosse majorité de ce vin développe un côté charnu. Ses arômes typiques de chocolat, de cerise et de figue se marient parfaitement à ceux de la Syrah.

PRÉSENTATION

Notre Vacqueyras est le très bel exemple des beaux vins de Grenache du Sud de la Vallée du Rhône. Une expression aromatique impressionnante, un corps extrêmement structuré pour un grand potentiel de garde.

LE MILLÉSIME

2012 est un millésime contrasté entre un début d'année doux et qui est devenu glacial au cours du mois de février. Un printemps frais et humide, suivi d'un mois de juillet sec et venteux, puis d'un mois d'août très chaud. Pour finir sur des conditions de vendange idéales. Autant de conditions qui en font un très beau millésime.

SITUATION

Vignoble de 8 hectares en fermage, géré par l'équipe de Beaucastel. Situé sur la commune de Sarrians, au sud des dentelles de Montmirail. Vieilles vignes (50 ans en moyenne).

TERROIR

Terrasses caillouteuses sur argiles, sables et safres.

ÉLEVAGE

Vendanges en caissettes de 25 kilos.

Foulage, fermentation très longue (1 mois) en cuves de 50 hectolitres et en foudres (50%)

Assemblage après fermentation malolactique.

CÉPAGES

Grenache, Syrah

SERVICE

Accord idéal : Cuissot de chevreau rôti au genièvre, tranches de pomme de terre sautées aux oignons, à l'ail et à la sarriette.

DÉGUSTATION

Aspect : Robe presque noire aux reflets violets.

Nez : Spectaculaire, très complexe, intense, et profond de racines, de gentiane, de bâton de réglisse, de cyprès, de rose poivrée.

Saveur : La bouche est puissante et très structurée, avec des tannins denses.



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



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 Reynolds, Vinous, 15/05/2015

