



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Gigondas Rouge La Gille - 2021

Auf sehr sandigen Böden (Sandstein) angebaut, die einen kleinen Teil der Appellation ausmachen, bewahrt die Grenache-Traube hier eine sehr schöne Geschmeidigkeit und einen hocharomatischen Charakter, ohne dabei wuchtig zu sein. Der Wein ist sowohl überaus rassig, aber auch von großer Finesse.



VORSTELLUNG

Der Wein wird auf Böden angebaut, die aus Kalkstein und Kalkmergel mit viel Sandstein und Sand bestehen und die der Grenache-Traube eine einzigartige Eleganz und aromatische Finesse verleihen.

DER JAHRGANG

Mit dem 2021er Jahrgang zeichnet sich ein frischerer Jahrgang ab, der denen ähnelt, die wir in den 1980er/1990er Jahren hatten. Es ist auch ein Jahr, das von der Arbeit im Weinberg geprägt war, denn die von Winzern und Mitarbeitern ergriffenen Maßnahmen trugen entscheidend zur Qualität dieses Jahrgangs bei. Das von Wetterunbilden gekennzeichnete Jahr - allem voran das Frostergebnis im April und die Regenfälle, die die Weinlese unterbrochen haben - verlangte in der Tat zu jeder Zeit einen großen Einsatz unserer Mitarbeiter in den Weinbergen. Ihre Aufmerksamkeit und ihr Engagement trugen Früchte: Es kündigt sich nun ein vielversprechender, herrlich ausgewogener Jahrgang an, geprägt von großer Frische.

LAGE

Das Weinanbaugebiet von Gigondas ist in zwei Zonen gegliedert: die Ebene und die Dentelles, ein kleines Gebirge, wobei die fruchtbarste Stelle zwischen den beiden Zonen liegt. Hier, auf halber Höhe, befinden sich die Rebstöcke, von denen dieser Wein stammt. Sie profitieren von kühlen Winden, die durch das Tal im Westen des Dorfes wehen. Die Lage gehört zu den ältesten Weinbergen von Gigondas.

TERROIR

Böden aus Kalkstein und Kalkmergel, Lehm und Sandstein. Die Weinstöcke sind an Hängen in nordwestlicher Ausrichtung gepflanzt, und auf einigen alten Parzellen, auf denen die Grenache-Traube auf Sand angebaut wird, finden sich Rebstöcke, die noch aus der Zeit von vor der Reblausplage stammen. Dieses herrliche Terroir bietet vor allem für die Grenache-Traube eine sehr gute Wasserdurchlässigkeit, was ihr in reifem Zustand eine einzigartige Feinheit und Eleganz sowie eine schöne Frische verleiht.

REIFE

Nach der Lese von Hand werden die Trauben bei Ankunft im Keller sortiert, zerquetscht und eingemaischt. Die Phase der Mazeration ist lang, wodurch die Tannine rund und sehr fein werden. Das Ergebnis ist ein sehr zarter Wein, der die Finesse der Grenache-Traube hervorhebt. Sie ist unter den Rebsorten dieses Weins die Königin und verleiht ihm Eleganz. Die Syrah-Traube ist nicht dominant, sondern schenkt ihm mehr Farbe oder Struktur, was sich voll und ganz auszahlt. Die Extraktion erfolgt durch manuelle Pigeage. Nach der malolaktischen Gärung und der Assemblage ist die Vinifikation kurz mit einem einjährigen Ausbau in Holzfässern oder in kegelförmigen Bottichen.



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.



REBSORTEN
Grenache 60%, Syrah 40%

14,5 % VOL.
Contains sulphites.

SERVIEREN

Serviertemperatur 16°C. Passt zu Kalbskotelett mit Morcheln oder einer Lammb Brust mit Kruste.

VERKOSTUNG

Schöne dunkle, rubinrote Farbe. Der Wein ist in der Nase kräftig und komplex mit Noten von Tabak, Zigarre und Leder. Am Gaumen präsentiert er sich perfekt ausgewogen mit weichen und seidigen Tanninen und einer Aromenfülle, in der die Garrigue mit Noten von Rosmarin, Unterholz und Gewürzen deutlich zu schmecken ist.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

JAMESUCKLING.COM

93/100

"A well-crafted Gigondas with wild strawberries, currants, raspberries, herbs and baking spices on the nose. Medium to full body with fine tannins. Harmonious and well-composed with a lively, peppery and developing finish. Drink or hold."

James Suckling, James Suckling, 17/11/2023

