



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Gigondas Rouge La Gille - 2021

Produit sur des sols très sableux (safres) qui composent une petite partie de l'appellation, le Grenache conserve ici une très belle souplesse et un caractère très aromatique, sans lourdeur. Le vin est à la fois très racé et d'une grande finesse.



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

2021 est un millésime sous le signe de la fraîcheur, qui se rapproche des millésimes que l'on a pu connaître dans les années 80/90. C'est également ce que l'on appelle "une année de vigneron", l'intervention humaine et les soins portés à la vigne ayant été décisifs pour la qualité du millésime. Marquée par des aléas climatiques, avec notamment un épisode de gel au mois d'avril et des vendanges interrompues par des pluies, cette année a en effet exigé un investissement de tous les instants de nos équipes dans le vignoble. Leur vigilance et leur engagement ont porté leurs fruits: ce millésime s'annonce plein de promesses avec de la fraîcheur et un bel équilibre.

SITUATION

Le vignoble de Gigondas est découpé en deux strates: la plaine et les dentelles, l'endroit le plus riche se situant entre les deux. C'est là, à mi-coteau, que se situent les vignes dont ce vin est issu, bénéficiant d'un courant d'air frais grâce au vallon à l'Ouest du village. Ce lieu fait partie des vignobles les plus historiques de Gigondas.

TERROIR

Sols calcaires, marnes calcaires, argile et safres. Les vignes sont plantées en coteaux exposés nord-ouest et certaines vieilles parcelles de Grenache sur sable ont des ceps préphylloxérique. Ce magnifique terroir offre une très bonne perméabilité essentiellement des Grenache, leur apportant une finesse et une élégance uniques à maturité, ainsi qu'une belle fraîcheur.

ÉLEVAGE

Après des vendanges manuelles, les raisins sont triés, foulés et encuvés à l'arrivée en cave. L'étape de la macération est longue, ce qui permet d'arrondir et d'affiner les tanins. Le résultat donne un vin tout en délicatesse, mettant en valeur la finesse de la Grenache. C'est le cépage roi de ce vin, dans toute son élégance, la Syrah n'est pas dominante pour plus de couleur ou de structure, un parti pris pleinement assumé. L'extraction se fait par pigeages manuels. Après la fermentation malolactique et l'assemblage, la vinification est courte avec un élevage en bois sur des foudres ou en cuves tronconiques pendant un an.

CÉPAGES

Grenache 60%, Syrah 40%

14,5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir à 16°C sur des côtes de veau aux morilles ou une poitrine d'agneau croustillante.



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.



PTBZIF

DÉGUSTATION

Belle robe profonde rouge rubis. Ce vin dévoile un nez puissant et complexe aux notes de tabac, de cigare et de cuir. Parfaitement équilibrée avec des tanins souples et soyeux, la bouche révèle un bouquet aromatique marqué par la garrigue aux arômes de romarin, de sous-bois et d'épices.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMES SUCKLING.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

