



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Châteauneuf du Pape "Les Sinards" Blanc

Les Châteauneuf-du-Pape Blancs restent des vins rares dont l'élégance et les saveurs sont à la hauteur de l'appellation.

PRÉSENTATION

Ce vin très rare est issu d'un clos de 2,5 acre dont la viticulture est gérée par l'équipe de Beaucastel.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2010, ou l'association de toutes les conditions nécessaires à la production d'un millésime exceptionnel.

Les fortes précipitations du printemps ont laissé place à un été très chaud, suivi par un été Indien, idéal pour la période des vendanges.

De ce millésime, sortent des vins très équilibrés, aux notes de fruits intenses et d'une grande finesse.

SITUATION

Les Synards Blancs font partie de ce que l'on appelle le clos du château, proche de Châteauneuf-du-Pape. Le vignoble de deux hectares et demi est situé juste à côté de la parcelle destinée aux Synards Rouge.

TERROIR

Dépôts de diluvium alpins, galets et argile

ÉLEVAGE

Ramassées et triées à la main, les grappes sont transportées en caissettes. Pressage pneumatique et immobilisation des jus pour séparer les particules solides.

La fermentation est faite pour 50% en fûts neuf, et le reste en fûts d'un vin.

CÉPAGES

Clairette, Grenache blanc

SERVICE

Servir à 10°C dans des verres de dégustation.

Accompagnera magnifiquement vos viandes blanches et plats en crème.

DÉGUSTATION

Une robe dorée pale. Un nez aux notes de fleur avec une touche de réglisse et de miel. Un texture souple, élégante et mûre, aux notes de pêche et de réglisse. Un Châteauneuf-du-Pape Blanc typique, dans un grand millésime.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

16,5/20

"Spicy nose. Mellow, herbal fruit and real substance on the palate. But ready to enjoy!"

Jancis Robinson, 04/10/2011

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.





90-92/100

"The 2010 Châteauneuf-du-Pape Les Sinards Blanc is a barrel-fermented blend of Clairette and Grenache Blanc. Abundant aromas of honeysuckle, pear, white peach and flowers are found in this medium to full-bodied, tasty, crisp, well-delineated white. It should drink nicely for 2-3 years."

Wine Advocate, 01/10/2011



90-92/100

"Bright ruby-red. Heady, seductively perfumed scents of raspberry and cherry preserves, dried lavender and spicecake. Bright, forceful red and dark berry and floral pastille flavors are given spine by tangy acidity, with silky tannins providing further support. A lithe, palate-staining midweight that finishes with very good definition and lingering sweetness."

International Wine Cellar

91/100

"Fresh, smooth and elegant with tangy acidity and lovely white flowers, silky, minerality with juicy fruit and complexity, balanced, lively and long."

Anthony Dias, Blue Reviews, 01/10/2011



93/100

"Lush and inviting, with smoldering black tea weaving through the fleshy layers of melted fig, hoisin sauce, plum preserves and blackberry pudding. The dark ganache-coated finish has serious grip. Best from 2014 through 2025. Tasted twice, with consistent notes. 1,700 cases imported."

James Molesworth, Wine Spectator, 01/10/2012

89

"A quality Châteauneuf-du-Pape Blanc, the 2009 Châteauneuf-du-Pape Blanc les Sinards is a blend of 75% Grenache Blanc and 25% Clairette. It exhibits a light, yet classy bouquet of white peach, lemon rind, hay, subtle honey, and fennel that carry into medium-bodied, elegant white that has good richness, juicy acidity, and plenty of length on the finish. It can be consumed now, or cellared for 5-6 year."

Jeb Dunnuck, The Rhône Report

