



# FAMILLE PERRIN

## Les Crus



### Famille Perrin Châteauneuf-du-Pape Les Sinards

*L'autre Châteauneuf de la maison ! Les Sinards est en général issu principalement des jeunes vignes de Beaucastel ainsi que d'une vigne en fermage située à proximité. Essentiellement composé de Grenache, il développe toute la classe de Châteauneuf.*

#### PRÉSENTATION

L'autre Châteauneuf de la maison ! Les Sinards est en général issu des jeunes vignes de Beaucastel ainsi que d'une vigne en fermage située à proximité.

#### 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

Vin issu des jeunes vignes de Beaucastel et d'une vigne en fermage de 7 hectares à l'Ouest de Beaucastel, sur la commune d'Orange.

#### TERROIR

Molasse marine du miocène recouvert par un diluvium alpin (cailloux roulés).

#### ÉLEVAGE

Pour partie vinifié selon le procédé propre à Beaucastel, et le solde de manière traditionnelle après égrappage.

100% en foudres pendant 1 an. Mise en bouteille après collage et filtration légère.

#### CÉPAGES

Grenache, Mourvèdre, Syrah

#### SERVICE

15°C dans de grands verres, sur une cuisine de gibiers, truffes et champignons.

#### DÉGUSTATION

Aspect : robe d'un beau rubis profond

Nez: intense de fruits noirs et rouges, épices et poivre.

Bouche: souple et fraîche aux tanins fins et serrés, avec une belle finale sur la griotte. Vin souple, tendre et parfumé.

#### PRESSE & RÉCOMPENSES



16/20

"Lightly liquorice. Very smooth and polished texture. Not much grunt but certainly well mannered and competently made. Light finish."

**Jancis Robinson, 20/12/2011**



#### 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.





88-90 /100

"The 2010 Châteauneuf-du-Pape Les Sinards red is a blend of young Beaucastel vines and fruit from adjacent properties. It possesses a deep ruby/purple color as well as black cherry, licorice, garrigue, tobacco leaf and spice box characteristics. It is deep and medium to full-bodied with good acidity and freshness."

**Robert Parker, Wine Advocate, 01/10/2011**

15,5/20

"Avec cette cuvée, Les Perrin donnent une leçon de fruits très pulpeux et magistralement digeste. La fraîcheur et la "minéralité" signent ce 2010 qu'il faut se procurer d'urgence."

**Gault et Millau, 01/02/2012**

90-92/100

"Fresh red berries and cherry on the intensely fragrant nose. Sappy, palate-coating black raspberry and bitter cherry flavors are complemented by suave lavender and anise notes and lifted by a peppery quality. Finishes seamless and sweet, with very good breadth and spicy persistence."

**Josh Reynolds, Stephen Tanzer International Wine Cellar, 01/02/2012**

**Wine Spectator**

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."

**James Molesworth, Wine Spectator, 12/09/2012**

\*\*\* $\frac{1}{2}$

"Une fois de plus un châteauneuf réussi avec brio pour la famille Perrin, qui se passe de présentation dans ce village papal. Vous y découvrirez un 2010 d'une forte coloration, au nez concentré et profond, sans aucun boisé apparent, marqué par des tonalités fumées, fruitées et un brin animales, à la bouche dense, compacte, joughue et généreuse, sans être chaude ni lourde, aux tanins fermes, sans trop, et aux saveurs très longues, égrainant des notes de mûre, d'épices et de café. Gagnera en volupté et en définition au fil des prochaines années. Il faut dire que la presque majorité des vins signés par la famille Perrin sont de véritables qualité-prix "à acheter bon an mal an les yeux fermés"."

**La Sélection Chartier 2012, 16/09/2012**

\*\*\*

"Arrivée prévue en janvier 2013 pour ce vin encore jeune et guilleret. Très volubile lorsque goûté en septembre dernier, il charme déjà par son équilibre et sa finale franche aux bons goûts de cerise, mais n'atteindra son apogée que vers 2016."

**Guide Phaneuf 2012, 22/11/2012**

**WINEACCESS**

91/100

"Bright ruby. Highly perfumed aromas of raspberry, cherry and dried flowers. Juicy and open-knit, offering lush red and dark berry compote flavors that pick up spiciness with air. Closes with very good energy and lift, with supple tannins lending shape and grip."

**Josh Reynolds, International Wine Cellar**

"On aime sa franchise, la simplicité mêlée à la rigueur, l'intensité des arômes et la structure digeste. Une réussite."

**Laure Gasparotto, M le magazine du Monde, 28/12/2013**

**TASTING PANEL**

92/100

"Smooth and lush with ripe berries, plum, spice and depth; juicy and tangy with minerals, supple texture and a long, complex finish. Syrah, Mourvèdre, Grenache."

**The Tasting Panel, 01/11/2013**

