Famille Perrin Gigondas Rouge L'Argnée - 2022

Moins d'un hectare de vignes d'environ 100 ans, voilà d'où ce vin aux arômes exceptionnels est issu.

PRÉSENTATION
Petite parcelle de moins d'un hectare de vignes pré-phylloxériques (environ 100 ans). Les rendements sont faibles puisque la production est limitée à 1 500 bouteilles/an.

LE MILLÉSIME
Le millésime 2022 a connu des aléas climatiques contrastés qui ont permis d'offrir une belle qualité de raisins et une très prometteuse complexité aromatique, avec cependant un volume hétérogène selon les parcelles. L'hiver et le printemps ont été particulièrement doux et très secs, les mois de janvier et mai se révélant être les plus secs depuis le début du XXème siècle, avec des températures records en mai et juin. Ces conditions ont permis de maintenir un excellent état sanitaire des vignes, grâce à une absence totale de maladies. L'été fut ensuite fortement ensoleillé avec des températures élevées qui présageaient de potentiels hauts en degrés d'alcool mais des pluies salvatrices à la mi-août ont permis aux raisins de poursuivre doucement leur maturité. Les vendanges ont ainsi débuté le 19 août sous de très bons augures et avec 11 jours d'avance par rapport à 2021. Elles ont été ponctuées de quelques pluies en septembre qui n'ont pas altéré la superbe qualité des raisins mais qui ont rendu nécessaire un léger tri à la parcelle. Nous avons travaillé nos rosés tout en finesse, pour des vins élégants, fruités et peu alcoolisés. Les rouges ont quant à eux été vinifiés en douceur, avec des extractions délicates qui annoncent des vins particulièrement équilibrés. Les premières dégustations laissent pressentir un millésime 2022 plein de promesses, avec des bouches complexes et aromatiques et de très beaux équilibres.

SITUATION
Au Sud-Ouest de l'appellation, au cœur du vignoble historique de Gigondas.

TERROIR
Sol sablonneux.

ÉLEVAGE
La récolte est manuelle. À l'arrivée en cave les raisins sont triés et encuvés dans des cuves tronconiques de 50hl. Les Grenaches sont éraflés contrairement aux Syrahs. Après une phase de macération, la fermentation débute. L'extraction et la température sont pilotées selon la dégustation quotidienne. Nous travaillons les cuves par pigeages ou remontages. La cuvaison se poursuit au-delà de la fermentation. Après le décuvage, les vins sont élevés pendant un an et demi dans des foudres.

FAMILLE PERRIN
Famille Perrin
Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0) 4 90 70 41 00 - contact@familleperrin.com
familleperrin.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VUWX1F

CÉPAGES
Grenache, Syrah

SERVICE
Service : 15°C dans de grands verres.
Accord : Veau aux Girolles, Boeuf en sauce.

DÉGUSTATION
Belle robe rouge rubis intense, limpide et brillante. Ce vin s'ouvre sur un séduisant nez tout en délicatesse aux notes de pierre à fusil et d'olive noire, révélant une belle fraîcheur et une minéralité cendrée. Élégante, ample et généreuse, la bouche offre des notes gourmandes de fraise des bois soutenues par des tanins bien présents mais parfaitement intégrés et un délicat boisé qui apportent de la rondeur à l'ensemble. La longue finale très persistante prolonge ces arômes soulignés d'une subtile touche d'épices. Un vin tout en élégance et en générosité.

FAMILLE PERRIN

Famille Perrin
Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0) 4 90 70 41 00 - contact@familleperrin.com
familleperrin.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VUWX1F