



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Gigondas "La Gille"

Gewachsen auf einen sehr lehmigen Terroir mit Steinen des Ouvéze Flusses, ist hier der Grenache dominant und bringt einen fleischigen Wein. Seine typischen Aromen nach Schokolade, Kirschen und Feigen passen wunderbar zu dem Syrah

VORSTELLUNG

Die Reben wachsen auf Kalkstein, Kalk-Mergel- und Sandböden und geben dem Grenache immense Finesse und Eleganz mit einzigartigen Aromen

DER JAHRGANG

2010 hatten wir optimale Konditionen um einen außergewöhnlichen Jahrgang zu produzieren.

Starker Regen im Frühling, gefolgt von einem heißem Sommer und einem Indian Summer im September, der für großartige Lesebedingungen sorgte.

Dieser Jahrgang brachte sehr ausgeglichene Weine, mit intensiven Noten nach Frucht und wunderbarer Finesse.

LAGE

Auf halber Höhe, direkt unter dem Dorfzentrum. Der Weinberg der Familie Perrin gehört zu den historischen Weinbergen in Gigondas. Er profitiert von einer Strömung von Kaltluft. Diese weht durch das Tal im Westen des Dorfes

Afficher Sans titre sur une carte plus grande

TERROIR

Kalkstein, Kalkmergel, Ton und Sand. Die Reben werden auf Terrassen gepflanzt und stehen in Nordwestlage

REIFE

Die gesamte Ernte wird abgebeert. Weinbereitung in hölzernen Fässern und Edelstahltanks. Altern in Foudres und Barriques

REBSORTEN

Grenache, Syrah

SERVIEREN

Servieren bei 16° C zu Kalb mit Morcheln oder knuspriger Lammbrust.

VERKOSTUNG

Farbe: Rubinrot mit violetten Untertönen.

Nase: Kirschen, Thymian, Brombeeren.

Mund: Rund und vollmundig mit eleganten Tanninen und großartiger Ausgewogenheit



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.



TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN



16+/20

"Amazingly sweet and open and almost soft! Very polished. Sweet. Certainly not one of the most dramatic Gigondas but lots of pleasure. Just slightly dry on the end."

Jancis Robinson, 04/10/2011

"Schon beim ersten Schluck merkt man, 'jetzt ist Schluss mit lustig'. Kraftvoll kommt der La Gille auf die Zunge, ich würde ihn sogar als rustikal im positiven Sinne bezeichnen. Mit sehr präsenten Gerbstoffen zieht er über die Zunge um sich am Ende in einem knochentrockenen Finale zu verabschieden."

Weinquellen, 14/09/2012



92/100

"Juicy and well-built, with a solid core of black and red currant fruit wrapped with anise, graphite and smoldering black tea leaf hints. Nicely packed, but stays racy through the finish. Rock-solid."

Wine Spectator, 08/08/2012



"Gigondas is full bodied and richly flavored; a lightly tannic, well balanced wine with a long finish, tasting of strawberry, violet, toast, plum, pepper, and red currant."

Restaurant Wine, 31/10/2012

93,5/100

"AL - Dark purple red with violet hue and black centre. Elegant and refined fruit on the nose, backed by a touch of mild spices and minerality. On the palate great freshness, complexity, richness and elegance with good length. 94

MdM - High ripeness with very dark fruit, black- berry, dates and figs, attractive spiciness with black pepper, meat and smoke. The palate is full and intense, not jammy and without sweetness, excellent dark peppery fruit, lovely tannic backbone and very long spicy finish. Really good stuff!"

Markus del Monego, Andreas Larsson, Tasted Journal, 01/06/2012



92/100

"Vibrant ruby. Red berry compote, cherry and potpourri on the intensely perfumed nose. Pliant, palate-staining red fruit flavors take on weight with air and are lifted by juicy acidity and a spicy nuance. Packs a serious punch but comes off elegant and precise, finishing sweet, seamless and very long."

Josh Reynolds, International Wine Cellar

