



# FAMILLE PERRIN

## Les Crus



### Famille Perrin Vinsobres Les Cornuds - 2017

*Nous aimons particulièrement le terroir de Vinsobres, magnifique village qui se situe à 20 kilomètres au nord de Châteauneuf-du-Pape, à une altitude moyenne de 300 mètres et en général en terrasses. Vinsobres nous paraît particulièrement adapté pour la Syrah.*

#### PRÉSENTATION

Nous aimons particulièrement le terroir de Vinsobres, magnifique village qui se situe à proximité de Vaison-la-Romaine, à une altitude moyenne de 300 mètres et en général en terrasses. Vinsobres nous paraît particulièrement adapté pour la Syrah, qui y conserve une finesse que l'on perd en partie dans les climats plus méridionaux et y développe ses arômes de violette, de viande fumée, de mine de crayon, de mûre. Le Grenache y est aussi très à l'aise, plein et sans lourdeur. Il nous emmène vers le chocolat noir, la cerise et ses arômes typiques de garrigue.

#### LE MILLÉSIME

2017 restera l'année de tous les records : année la plus sèche depuis 30 ans, travaux viticoles très peu interventionnistes, conditions de vendange optimales, quantité très réduite en raison des aléas climatiques et vins au potentiel très riche.

#### SITUATION

Vignoble le plus septentrional du Rhône Sud. La famille Perrin possède une soixantaine d'hectares à Vinsobres, d'un seul tenant en terrasses et coteaux d'une altitude moyenne de 300 mètres au Nord de l'appellation.

#### TERROIR

Marnes caillouteuses et sableuses en coteaux, alluvions quaternaires caillouteuses en terrasses.

#### ÉLEVAGE

Vendanges manuelles. À l'arrivée en cave, chaque cépage est trié, égrappé et encuvé séparément. Les Syrah sont vinifiées en cuves tronconiques en bois et les Grenache en cuves inox. L'extraction par pigeage ou remontage se fait en fonction de la dégustation quotidienne. L'assemblage a lieu après les fermentations malolactiques.

#### CÉPAGES

Grenache, Syrah

#### SERVICE

Il n'est pas nécessaire de décanter ce vin. Service vers 18°C.

#### DÉGUSTATION

Le Vinsobres 2017 est un très beau millésime. D'une grande élégance, il révèle toute la noblesse de son terroir, marqué par une belle Syrah sur calcaire. Bien équilibré et complexe en bouche, il offre une belle acidité, de la fraîcheur et une pointe d'amertume qui rappelle le calcaire.



#### 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.



PRESSE & RÉCOMPENSES

**JEB DUNNUCK**

92-94/100

"Based on 50% Syrah and 50% Grenache, the 2017 Vinsobres Les Cornuds sports a deep ruby color as well as a gorgeous nose of cassis, blackberries, ground pepper and violets. The Syrah is dominating at the moment, and it hits the palate with beautiful purity of fruit, ripe tannin, and a great finish. It's one seriously good barrel sample."

**Jeb Dunnuck, 00/08/2018**



90-92/100

"The 2017 Vinsobres les Cornuds is a 50-50 blend of Grenache and Syrah, grown in one of the northern and higher appellations of the Southern Rhône. This medium to full-bodied wine combines the positive attributes of its varietal components, offering cherry and blueberry fruit, ample concentration, supple tannins and a finish that boasts hints of violets and dried spices. 2018-2023."

**Wine Advocate, 31/10/2018**



4+/5

"The 2017 Vinsobres is extremely good: a medium rich wine that is full bodied, lightly tannic, and youthful. It has cherry, red currant, strawberry, rose petal, pepper, and black tea aromas/flavors, good balance, and a long, mildly tannic finish. Syrah, Grenache. Aged 12 months in stainless steel and oak casks."

**Restaurant Wine, 02/02/2020**

