



Famille Perrin Vinsobres Rouge Les Hauts de Julien - 2022

Another of the vast Vinsobres repertoire, this wine comes from a plot with 90 year old vines co-planted with Grenache and Syrah.



PRESENTATION

Vinsobres is one of the most beautiful Crus in the Southern Rhône.

THE VINTAGE

Der Jahrgang 2022 war gekennzeichnet durch kontrastreiche klimatische Bedingungen, die eine schöne Traubenqualität und eine vielversprechende aromatische Komplexität ermöglichten, wenn auch mit einer je nach Parzelle sehr unterschiedlichen Mengenausbeute. Winter und Frühling waren besonders mild und sehr trocken, wobei sich die Monate Januar und Mai als die trockensten seit Beginn des 20. Jahrhunderts erwiesen, mit Rekordtemperaturen im Mai und Juni. Diese Bedingungen ermöglichten es, die Reben in einem ausgezeichneten Gesundheitszustand zu erhalten, da Krankheiten völlig ausblieben. Der Sommer war dann sehr sonnig mit hohen Temperaturen, die auf stark alkohollastige Weine schließen ließen, doch wohltuende Regenfälle Mitte August ermöglichten den Trauben, langsamer weiter zu reifen. Am 19. August begann die Weinlese unter sehr guten Vorzeichen und im Vergleich zu 2021 11 Tage früher. Im September gab es einige Regenfälle, die zwar der hervorragenden Qualität der Trauben nichts anhaben konnten, es aber erforderlich machten, in den Parzellen auszusortieren. Wir haben unsere Rosés sehr vorsichtig behandelt, um elegante, fruchtige und keine alkohollastigen Weine zu erzeugen. Die Rotweine ihrerseits wurden sanft verarbeitet und vorsichtig extrahiert, sodass sich besonders ausgeglichene Weine ankündigen. Erste Verkostungen lassen einen vielversprechenden Jahrgang 2022 von großer Komplexität und Aromenfülle sowie einer sehr schönen Ausgewogenheit erwarten.

LOCATION

The vineyard is located 40 km north of Châteauneuf-du-Pape at an altitude of 300m benefiting from a cool climate, perfect for Syrah. Les Hauts de Julien is made with grapes from an old plot of vines (around 90 years old) co-planted in Syrah and Grenache.

TERROIR

Quaternary alluvial stones on terraces.

AGEING

The crop is harvested manually. Upon arrival in the cellars, the grapes are sorted, destemmed and vatted in oak casks. After maceration, fermentation starts and extraction is done by punching down and pumping over. Before the end of the alcoholic fermentation, the juices are drained into French oak barrels where they finish fermenting and remain to age for a year and a half.



VARIETALS

Grenache, Syrah

SERVING

17°C.

