FAMILLE PERRIN
Les Crus





Famille Perrin Gigondas Rouge La Gille - 2024

Produit sur des sols très sableux (safres) qui composent une petite partie de l'appellation, le Grenache conserve ici une très belle souplesse et un caractère très aromatique, sans lourdeur. Le vin est à la fois très racé et d'une grande finesse.

PRÉSENTATION
Ce vin est issu de terroirs de calcaires et marnes calcaires avec de fortes proportions de safres et de sables qui confèrent au Grenache une élégance et une finesse aromatique unique.

LE MILLÉSIME
Malgré des défis climatiques tout au long de l'année ayant nécessité une vigilance de chaque instant et un travail considérable dans les vignes, le millésime 2024 s'annonce très prometteur. Le début des vendanges a eu lieu le 22 août, et les derniers raisins ont été récoltés le 3 octobre. Chacun des vignobles a ainsi été vendangé à parfaite maturité, avec des raisins à la fois équilibrés et expressifs. Le travail dans les vignes a été exigeant, mais les efforts consentis devraient se traduire par des vins d'une grande qualité. Les premières dégustations révèlent en effet des vins présentant un très bel équilibre, alliant fruité, tension et finesse. Avec une maturité phénolique optimale, soutenue par de belles acidités, ils dévoilent également une grande fraîcheur et une belle structure. Des qualités pleines de promesse pour ce millésime 2024 qui devrait se distinguer par sa richesse aromatique et sa capacité de garde.

SITUATION
Le vignoble de Gigondas est découpé en deux strates: la plaine et les dentelles, l'endroit le plus riche se situant entre les deux. C'est là, à mi-coteau, que se situent les vignes dont ce vin est issu, bénéficiant d'un courant d'air frais grâce au vallon à l'Ouest du village. Ce lieu fait partie des vignobles les plus historiques de Gigondas.

TERROIR
Sols calcaires, marnes calcaires, argile et safres. Les vignes sont plantées en coteaux exposés nord-ouest et certaines vieilles parcelles de Grenache sur sable ont des ceps préphylloxérique. Ce magnifique terroir offre une très bonne perméabilité essentiellement des Grenache, leur apportant une finesse et une élégance uniques à maturité, ainsi qu'une belle fraîcheur.

ÉLEVAGE
Après des vendanges manuelles, les raisins sont triés, foulés et encuvés à l'arrivée en cave. L'étape de la macération est longue, ce qui permet d'arrondir et d'affiner les tanins. Le résultat donne un vin tout en délicatesse, mettant en valeur la finesse de la Grenache. C'est le cépage roi de ce vin, dans toute son élégance, la Syrah n'est pas dominante pour plus de couleur ou de structure, un parti pris pleinement assumé. L'extraction se fait par pigeages manuels. Après la fermentation malolactique et l'assemblage, la vinification est courte avec un élevage en bois sur des foudres ou en cuves tronconiques pendant un an.

CÉPAGES
Grenache, Syrah

14.5 % VOL.
Contient des sulfites.

SERVICE
Servir à 16°C sur des côtes de veau aux morilles ou une poitrine d'agneau croustillante.

Famille Perrin - Les Crus
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange - France
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@famille perrin.com
www.famille perrin.com

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

TX812F

DÉGUSTATION

Belle robe rouge rubis, aux reflets grenat. Puissant et complexe, le nez offre un superbe bouquet aromatique alliant des notes de baies noires comme la mûre et de fraise écrasée à des arômes d'épices douce, de genièvre et de poivre blanc. La bouche s'ouvre sur une attaque franche et souple, avant de dévoiler ses arômes gourmands de fraises des bois soulignés de notes légèrement fumées en rétro olfaction. Elle se prolonge sur une belle longueur.

ACCORDS GOURMANDS

A déguster avec une côte de porc du ventoux à la fleur de thyms et écrasé de pommes de terre
Tarte rustique rhubarbe fraise

Famille Perrin - Les Crus
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange - France
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@famille perrin.com
www.famille perrin.com

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