

Naam van de wijn: Famille Perrin - Gigondas L'Argnée Vieilles Vignes

Producent: Famille Perrin

Regio: Rhône

Druivenras(sen): Syrah, Grenache

Smaaktype: Droog, vol, rijk, rijp, elegant en complex.

Bewaarcapaciteit: Tot 15 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 18°C en liefst van tevoren karafferen.

Culinair advies: Eend met kersen, kalfsvlees met morieljes, daube provençale, risotto met truffel, en gerijpte harde kazen als oude Remeker, Beaufort d'Alpage en Comté.

Glasadvies: Riedel Old World Syrah, Riedel Vinum Syrah.



Wijnbedrijf: In de loop van de vijf generaties heeft de familie Perrin diverse wijngaarden met de beste terroirs verworven in de zuidelijke Rhônevallei. Deze wijngaarden worden beheerd volgens dezelfde principes en overtuiging als Château de Beaucastel. Binnen het assortiment Famille Perrin ontdek je de rijkdom van de zuidelijke Rhônevallei aan de hand van verschillende gerenommeerde appellations zoals Gigondas, Vacqueyras, Vinsobres, Cairanne en Rasteau. Ook hier staan bij alle wijnen de authenticiteit en essentie van het terroir centraal.

Regio: Het Rhônedal is een ruim 200 km lang gebied dat grofweg van Lyon tot aan Marseille loopt en grote verschillen tussen noord en zuid kent. Het noordelijk deel strekt zich uit vanaf het stadje Vienne tot aan Loriol, net ten zuiden van Valence. Hier heerst een landklimaat met hete zomers, een warm najaar en koude, natte winters. De Rhônevallei is hier smal met deels steile hellingen en waar met syrah zeer grote rode wijnen gemaakt worden in appellations als Hermitage, Côte-Rôtie, Cornas en Saint-Joseph, terwijl viognier de witte druif is voor Condrieu en de uiterst zeldzame Chateau Grillet. Daarnaast zijn roussanne en marsanne de druiven voor de witte Hermitage, Saint-Joseph en Saint-Péray. Het zuidelijke deel van het wijngebied Rhône begint bij Montélimar en loopt tot iets ten zuiden van de stad Avignon. Hier is het Rhônedal breed tot zeer breed en tamelijk vlak met een mediterraan klimaat met zeer warme zomers, een warm najaar en zachte winters met voldoende neerslag. Hier heerst de grenache en is de belangrijkste druif in niet alleen de eenvoudiger wijnen als Côtes du Rhône, Ventoux en Luberon, maar nog overtuigender in de rosé's uit Tavel en krachtige wijnen als b.v.: Vacqueyras, Cairanne, Lirac, Rasteau en natuurlijk Gigondas, en natuurlijk al helemaal bij de iconische appellation Châteauneuf du Pape.

Wijngaard & Vinificatie: De Gigondas L'Argnée Vieilles Vignes van Famille Perrin komt van een wijngaard die 1 hectare groot is en die beplant is met ruim 130 jaar oude wijnrankes, dus prephylloxera! De opbrengst is dermate laag dat er jaarlijks slechts 1.500 flessen van gemaakt worden. Na de handmatige pluk worden de grenachedruiventrossen geselecteerd, niet onsteeld en gekneusd. Na een korte inweektijd laat men de temperatuurgecontroleerde alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten plaatsvinden op roestvrijstalen tanks. Na 2 weken volgt persing van de druiven en wordt de jonge wijn overgestoken op eikenhouten foeders en barriques, om hierin de malolactische gisting te ondergaan en te rijpen. Na 12 maanden wordt de wijn geassembleerd en zonder klaring of filtering gebotteld. Dit hele proces verloopt grotendeels volgens biologische en biologisch-dynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Diep, donker zwartrood van kleur. In de neus aroma's van zwarte kersen, frambozen, lavendel, leer en een hint van ceder. In het smaakpalet tonen van rijp bessenfruit, mokka, kreupelhout en zwarte peper, die gepaard gaan met een zeer lang aanhoudende afdrank met uiterst verfijnde tannines en elegante zuren.