

GIGONDAS LA GILLE FAMILLE PERRIN ЖИГОНДАС ЛЯ ЖИЛЬ ФАМИЙ ПЕРРЕН



Вино красное сухое

Зона производства: Франция, Южная Рона, Жигондас AOP

Сорта винограда: Гренаш, Сира

Содержание алкоголя: 14,5%

История компании Перрен э Фис началась в начале XX века, когда средневековое поместье Бокастель перешло в собственность к Пьерру Перрену - ученому, достигшему выдающихся результатов в виноделии. Его дело продолжил Жак Перрен – сторонник и новатор органических методов возделывания виноградников. Сейчас компанией управляют его сыновья – Франсуа и Жан-Пьер.

Виноградники компании Перрен э Фис располагаются на лучших терруарах Южной Роны. Общая площадь виноградников составляет 130 га, 75 га из которых находится в известном апелласьоне Шатоннеф-дю-Пап (Шато де Бокастель) и 25 га – в Кот дю Рон (Кудуле де Бокастель). С 1964 года при выращивании винограда применяются только органические методы без использования пестицидов и химических удобрений.

Терруар: AOC Gigondas включает 1230 гектаров виноградников в городе Воклюз, у подножия знаменитого холма Дентель-де-Монмирей. Виноградники семьи Перрен располагаются на вершине холма в центре производственной зоны. Можно сказать, что это исторические виноградники Жигондаса.

Виноградные лозы произрастают на известняковых, мергелевых и глинисто-песчаных почвах, придавая винограду, а, следовательно, и вину, необъятную утонченность и элегантность. Лозы высажены на террасах с северо-западной экспозицией.

Сорт Гренаш возделывается, преимущественно, на небольшом участке с песчаными почвами. В результате вино из него получается утонченным и элегантным, без лишней тяжести.

Винификация и выдержка вина: виноград собирается исключительно рано утром вручную, сортируется, а затем бережно доставляется на винодельню, прессуется.

Винификация проводится частично в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре (27-28°C), а частично – в дубовых бочках. Далее вино выдерживается в дубовых бочках.



Органолептические характеристики:

Цвет: насыщенный пурпурно-рубиновый.

Аромат: интенсивный, сложный: ароматы сушеных трав, черных оливок и кожи переплетаются с нюансами малины, вяленой вишни, сливы.

Вкус: во вкусе наблюдается баланс между свежестью и плотностью, вино характеризуется элегантными шелковистыми танинами и длительным пряно-ягодным послевкусием.



Оценки и рейтинги:

Robert Parker'17 - 92-94 балла,

Jeb Dunnuck'17 - 92-94 балла,

Wine Spectator'17 - 92 балла.

Гастрономические рекомендации: вино прекрасно сочетается с тушёной бараниной, мясом крупной дичи, приготовленном на гриле, грибами и сырами. Рекомендуемая температура подачи 19-20°C.