



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Luberon Blanc 2020

ファミーユ ペラン リュベロン ブラン：食前酒もしくはシンプルな料理に合わせて毎日楽しめる白ワイン！

プレゼンテーション

飲みやすいワインをお探しなら、アペリティフやシンプルなお料理と合わせて楽しむのに最適なワインです。

概要

畑はアヴィニョン、エクサンプロヴァンス、マノスクから等距離にあるリュベロン地方の一角、海拔300mの地域に広がります。ブドウは比較的遅い時期に全て手摘みにて収穫されます。

テロワール

平らな石、丸い石、チョーク、マール、粘土が混ざったアルプスの堆積層。

熟成

軽い破碎後、健全なマストと低温での発酵を保つ為、空気圧を用いた機械で圧搾します。90%はステンレスタンク、残り10%はバトナージュを施しながらオークの新樽で発酵させます。

ステンレスタンクで翌年の1月まで熟成、その後清澄し、フィルターをかけ瓶詰め。

ブドウ品種

Bourboulenc 30%, Grenache 30%, Ugni blanc 30%, Roussanne 10%

サービス

8、前菜や冷たいお料理と一緒に。

