



クラシックなコート デュ・ローヌ。フルーティーで厚みがあり、美しいタンニン
を備えています。グラン プレボワの畑のグルナッシュ、ヴァンソーブルの畑のシ
ラーで造られた素晴らしいデ일리ワインです。毎日飲むべき美しいワインです！

フルーティーで肉厚、美しいタンニンが特徴です。普段飲むのに最適なワインです。

ここ近年でもっとも乾燥した長い冬から始まったヴィンテージで、春は感じられませんでした。気候変動によりブドウの成熟は非常に遅く、少ない収量の中で良い品質のブドウを得る為に、ワインメーカーの仕事は重要なものとなりました。2013年はややこしい年でしたが、素晴らしいバランスを備えた非常に期待のできるヴィンテージです。

このワインはグルナッシュ（オレンジの自社畑プレボワがメイン）とより北側のシラー（ヴァンソーブルの自社畑）とムールヴェードルのブレンドです。

グラン プレボワのブドウ畑とそれに隣接する契約畑は、石灰質粘土および砂利質粘土の土壌を持ち、ヴァンソーブル周辺は石英および石灰の泥灰を多く含んでいます。

選果後除梗し、ステンレスタンクと樽で醸造します。熟成はタンクとフードル（25％）で1年間。

Grenache, Mourvedre, Syrah

18 。 グリルした肉あるいは鶏肉のようなシンプルな料理との相性は完璧です。

2013年のレゼルヴは素晴らしいミネラルと豊かなフレッシュ感を兼ね備えている。グルナッシュ主体だが、このヴィンテージはシラー品種がより前面にでている。レッドブラック フルーツを凝縮したアロマ、フレッシュでフル ボディな口当たりで、タンニンも柔らかく長くアロマを楽しめるフィニッシュ。

Robert Parker
WINE ADVOCATE

"The 2014 Cotes du Rhone Reserve is a rock solid, peppery, Provencal effort that did well in the vintage... elegant and floral..."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 15/10/2015



"I found the Cotes du Rhone Reserve to have lots of complex flavors, and to be an excellent companion to grilled chicken marinated with lemon and tarragon."

Warren Johnston, Valley News, 14/06/2016

"A solid pick here is the Famille Perrin Cotes du Rhone Rouge (\$15.99). It amazes me that more people don't drink these food-friendly, inexpensive Rhone blends. The Perrin simply over-delivers for the price."

Anthony Gismondi, Vancouver Sun, 12/08/2016

