



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Nature Cotes du Rhone Rouge - 2015

クラシックなコート・デュ ローズでオーガニック栽培のブドウから造られています。グルナッシュ、シラーが互いに補い合う柔らかい味わいで、赤い果実やガリグのアロマを感じます。フィニッシュは滑らかです。オーガニックは素晴らしい！

プレゼンテーション

エコセルによって保証されたコート デュ ローズの素晴らしいビオロジックワインです。オーガニックやビオロジックの手法に関する長年の経験（ボーカステルは40年も前からオーガニックの手法を取り入れたフランスで最初のドメーヌの一つ）から生まれたこのワインは、繊細で丸みのあるタンニンと果実味が見事に表現されています。

ヴィンテージ

2015 was a magnificent year in the south as well, characterized by excellent sanitary conditions thanks to the mild, wet winter, followed by a relatively hot, dry spring. The vines coped well with the extreme heat and lack of rain in the summer thanks to good hydric reserves. Following satisfactory flowering, rapid and regular ripening was assisted by rain that fell in August, producing berries rich in phenolic compounds and anthocyanins. As in the north, harvesting took place under excellent conditions.

概要

オランジュの北側、ヴァルレアス、ヴェゾン ラ ロマネ、ケランヌの間にあるテュレットというコミューンにあるドメーヌ ド ガリゴンというリュエディ（小地区）に位置し、エコセルによって認証されたグルナッシュが栽培されています。

テロワール

石灰岩質粘土層

熟成

タンクと大樽で熟成。伝統的な醸造方法で長いマセラシオン（約3週間）を行います。

ブドウ品種

Grenache, Syrah

サービス

供出温度16

テイasting

This Cotes-du-Rhone 2015 is like a bowl of very dense and ripe black and red fruit. Notes of crushed strawberries, raspberry jam, balanced by a beautiful freshness of spices from Provence and its Garrigues. On the palate, this wine is beautifully balanced in richness and freshness, a good structure with fine and elegant tannins. The finish is long and aromatic.

レビュー&受賞歴



90/100

"A charming CDR with deep ruby color; smooth and fresh with racy acidity. From organic Grenache and Syrah."

The Tasting Panel, 01/07/2017

