FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Ventoux Rouge

ファミーユ・ペラン・ヴァントゥー・ルージュ：フルーティでフルボディ、典型的な“喜びをもたらす”本格的で誠実な美味しいワインです。

プレゼンテーション
有名なシャトー・ド・ボーカステルを所有するペラン家はフレッシュでフルーティーなワインを造るのに適したテロワールを探し続けました。気取らず楽しむための、純粋で美味しいワインです。

ヴィンテージ
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 °

概要
畑はヴァントゥー山の斜面にあり、さわやかな気候がブドウに美しい酸を与えます。ワインはフレッシュでフルーティー、非常にバランスが取れています。

テロワール
テロワール：標高によって異なりますが、第三期の海の堆積層で、ヴァントゥー山の麓にたまったチョーク層が主流です。赤い地中海の土壌とチョークの破片、丸い石が混ざっています。

熟成
熟成：それぞれのワインのタイプ、ブドウ品種、また造り手によって若干変わりますが、基本的には全てのブドウを軽く破砕し、150もしくは300ヘクトリットルのセメントタンクにてアルコール発酵を行います。伝統的な長い発酵です。その後、ステンレスタンクと大きなオーク樽にて10ヶ月熟成させ、7月に瓶詰めします。

ブドウ品種
Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault

サービス
17 ° C、お好みのお料理に合わせてお楽しみ下さい。

テイスティング
外観 : 濃いチェリー・レッド。 香り : 熟したフルーツ、リッチでスパイシー。 味わい : 赤い果実 (ブラックカラント、ブラックベリー)、スパイス、フレッシュな後味。

Famille Perrin - Les Crus
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. 33 (0) 4 90 11 12 00 - perrin@familleperrin.com
www.familleperrin.com

アルコール乱用はあなたの健康のために危険です。 消費し、適度にお楽しみください。

8UC5DJ