



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Tavel - 2014

ローヌ河の右岸、ガール県に位置するタヴェルはロゼ・ワインのグラン・クリュと言える偉大なワインです。お肉や魚など様々なお料理に合わせられます。

プレゼンテーション

ローヌ河の右岸、ガール県に位置するタヴェルはロゼ・ワインのグラン・クリュと言える偉大なロゼの産地です。

概要

ローヌ河の右岸

テロワール

丸い小石の砂利ともろい岩が混ざった堆積土。シャトーヌフ・ド・パプと良く似た粘土石灰質の土壌です。

熟成

ステンレス タンクで12時間マセラシオンした後、18度で30日間発酵させます。100ヘクタリ
ットルのステンレス タンクで熟成。ろ過して2月に瓶詰めします。

ブドウ品種

Cinsault, Grenache, Mourvedre

サービス

8度から10度が最適。少し手間を掛けた料理と併せて頂くのが良いでしょう。赤身の魚やトマトを使った夏向けの料理がお勧めです。8

テイasting

外観：ルビーに近いサクラ色。香り：よく熟したフルーツ、甘草 味わい：
リッチでフルーティー、力強いワインです。

