



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Rasteau - L'Andeol - 2013

哈斯多优势在于南罗纳河谷特别的气候。大部分光照都为南面，防止季风的伤害，歌海娜的成熟度非常棒，葡萄酒带来了无花果的香气，黑巧克力调，结构非常典型。

演示

我们的哈斯多《L'Andeol》是一种无比享乐，它能与传统丰盛菜肴搭配。您可以让酒陈年6至7年。

年份

L'hiver long, parmi les plus secs de ces dernières années, avait marqué le début de ce millésime 2013. Puis un printemps quasi inexistant, un développement végétatif de la vigne au ralenti, de fortes variations climatiques... Le travail du vigneron a donc été crucial pour obtenir, en volume faible, des raisins de bonne qualité. 2013 est un millésime compliqué, tardif, mais très bien équilibré et prometteur.

地点

一个我们自己栽种的2公顷的葡萄园，朝南防止受季风侵害。

风土

古老的碎石砂质和上新世粘土质梯田

培酒

盆地保护葡萄树免受季风侵害，于是葡萄较早进入成熟期。使用和博卡斯特古堡一样的高温闪热方法然后进行酿造。90%在不锈钢桶内，10%在大桶内进行长时间无冲压的发酵。成熟6个月后装瓶。

葡萄品种

Grenache, 西拉

侍酒

建议在18度并使用大酒杯

品鉴

颜色：深红色

嗅觉：歌海娜成熟果实味，烤红色水果的香气、香草和胡椒味

味觉：柔顺、令人陶醉，黑色水果和可可豆调，复杂的结构，余味悠长

评论与奖项



89/100

"Deep ruby. Potent cherry and dark berry scents are enlivened by a suggestion of smoky minerals. Taut and structured on entry and then more fleshy in the middle, offering ripe dark berry and lavender pastille flavors and a touch of succulent herbs. Closes on a gently tannic note, showing good persistence and lingering smokiness."
Josh Reynolds, Vinous, 10/06/2016

