



FAMILLE PERRIN

Les Crus

Famille Perrin Ventoux Rosé - 2022

Frucht und Frische. Ideal zum Apéritif oder zu Tisch in der Freundesrunde.

VORSTELLUNG

La Vieille Ferme Rose hat alles, was Sie von einem guten Rosé-Wein erwarten. Frucht, Frische und eine schöne Farbe. Ideal als Aperitif oder mit einer Mahlzeit unter Freunden.

DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2022 war gekennzeichnet durch kontrastreiche klimatische Bedingungen, die eine schöne Traubenqualität und eine vielversprechende aromatische Komplexität ermöglichten, wenn auch mit einer je nach Parzelle sehr unterschiedlichen Mengenausbeute. Winter und Frühling waren besonders mild und sehr trocken, wobei sich die Monate Januar und Mai als die trockensten seit Beginn des 20. Jahrhunderts erwiesen, mit Rekordtemperaturen im Mai und Juni. Diese Bedingungen ermöglichten es, die Reben in einem ausgezeichneten Gesundheitszustand zu erhalten, da Krankheiten völlig ausblieben. Der Sommer war dann sehr sonnig mit hohen Temperaturen, die auf stark alkohollastige Weine schließen ließen, doch wohltuende Regenfälle Mitte August ermöglichten den Trauben, langsamer weiter zu reifen. Am 19. August begann die Weinlese unter sehr guten Vorzeichen und im Vergleich zu 2021 11 Tage früher. Im September gab es einige Regenfälle, die zwar der hervorragenden Qualität der Trauben nichts anhaben konnten, es aber erforderlich machten, in den Parzellen auszusortieren. Wir haben unsere Rosés sehr vorsichtig behandelt, um elegante, fruchtige und keine alkohollastigen Weine zu erzeugen. Die Rotweine ihrerseits wurden sanft verarbeitet und vorsichtig extrahiert, sodass sich besonders ausgeglichene Weine ankündigen. Erste Verkostungen lassen einen vielversprechenden Jahrgang 2022 von großer Komplexität und Aromenfülle sowie einer sehr schönen Ausgewogenheit erwarten.

LAGE

Gelegen an den Hängen des Mont Ventoux, der Weinberg profitiert von einem kühleren Klima. Die Trauben reifen langsam und haben eine gute Säure. Der Wein ist vollmundig, frisch, ausgewogen.

TERROIR

Sedimentablagerungen durch die Meere der Tertiär-Zeit an dem Boden des kalkhaltigen Mont Ventoux. Der Boden: Roter Mittelmeer Böden aus Kreide und Kalk. Kalkhaltige Ablagerungen und runde Steine aus dem alten Alluvium.

REIFE

Die Lese fand von Ende August bis Mitte September statt, als die Trauben ihre optimale Reife besaßen. Diese konnte mithilfe von Reifegradanalysen und Probieren der Trauben ermittelt werden. Schon früh morgens wurden die Trauben geerntet, damit sie ihre Frische und Aromenvielfalt bewahren. Nach ihrer Ankunft im Keller kamen sie in eine pneumatische Presse, die den Most extrahiert. Die Gärung begann nach dem Absetzen der Trubstoffe und dauerte etwa zwei Wochen in thermoregulierten Edelstahltanks. Die Weine blieben nach der Gärung in den Edelstahltanks und wurden leicht geschönt, bevor sie abgefüllt wurden.



Famille Perrin - Les Crus

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



DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.



REBSORTEN

Cinsault, Grenache, Syrah

SERVIEREN

10-12° in Tulpenförmigen Gläsern.

VERKOSTUNG

Schöne, brillante, klare Farbe, die an das Blassrosa von Rosenblütenblättern erinnert. In der Nase ist der Wein sehr frisch, es dominieren florale Noten, die sich mit den köstlichen Noten von Erdbeerjoghurt verbinden. Am Gaumen hält er eine perfekte Balance zwischen großer Frische und einer schönen Spannung und ist ausgesprochen verführerisch mit salzigen Noten von Blutorangen, die in einen lang anhaltenden Abgang münden.

