FAMILLE PERRIN
Les Crus

Famille Perrin Muscat Beaumes de Venise Blanc - 2011

ドンテル・ド・モンミライユの麓に位置するボーム・ド・ヴニーズは非常に暖かい気候のため、ブドウがしっかりと熟し、デザートやフルーツに良く合う天然甘口ワイン（ヴァン・ドゥー・ナチュレル）が作られます。

プレゼンテーション
ドンテル・ド・モンミライユの麓に位置するボーム・ド・ヴニーズは非常に暖かい気候です。ブドウが最大限に熟すことができ、ヴァン・ドゥー・ナチュレル（酒精強化ワイン）が造られています。フルーツを使ったデザートに良く合います。

ヴィンテージ
2011年はコントラストのヴィンテージです。異常なほど暑く乾燥した春に続き、湿った雨の多い7月上旬、そしてインディアン・サマーが10月末まで続きました。収穫したブドウを注意深く選果、除梗することで偉大なるヴィンテージになりました。特に遅摘みの品種が素晴らしい年です。

概要
ドンテル・ド・モンミライユの周辺でヴァケラスとカーペントラの間にあるコムタ・ヴネサン内にあります。

テロワール
赤い粘土と砂が混ざった、侵食された通気性のある石灰岩が主流。

熟成
フォーティファイド・ワインで、最初は伝統的な白ワインと同じ醸造で造られます。ブドウを素早くプレスし、果汁を低温で発酵させます。その後アルコールを添加し、残糖は少なくとも125グラム
となります。ステンレス・タンクのみ使用。フィルターをかけ、早めに瓶詰めします。

ブドウ品種
Muscat blanc a gros grains, Muscat blanc a petits grains

サービス
7度から8度が最適。チョコレート以外のデザートと併せてお楽しみ下さい。

テイスティング
香り: 華やかなミュスカとミントの香り。　味わい:
リッチで力強く、エキゾチックな琥珀色のハチミツの味わいが支配的です。

Famille Perrin - Les Crus
3333 Route de Jonquieres, 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。