



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Perrin & Fils Tavel Rosé 2010

Am südlichen Ufer der Rhone gelegen, im Departement Gard, ist Tavel der Grand Cru der Roséweine. Es ist ein Rosé für die Gastronomie, der zu vielen Gerichten passt und ebenso zu Fleisch und Fisch.

VORSTELLUNG

Gelegen am rechten Ufer der Rhône in dem Gebiet der Gard. Tavel ist als Grand Cru Rosé-Wein klassifiziert.

DER JAHRGANG

2010 hatten wir optimale Konditionen um einen außergewöhnlichen Jahrgang zu produzieren.

Starker Regen im Frühling, gefolgt von einem heißem Sommer und einem Indian Summer im September, der für großartige Lesebedingungen sorgte.

Dieser Jahrgang brachte sehr ausgeglichene Weine, mit intensiven Noten nach Frucht und wunderbarer Finesse.

LAGE

Am rechten Ufer der Rhône.

TERROIR

Ablagerungen von bröckeligen Felsen und Kieselsteinen. Lehm und kalkhaltigen Böden, ähnlich denen von Châteauneuf-du-Pape.

REIFE

Entlüftung nach 12 Stunden Mazeration in Edelstahl. Gärung bei 18 ° C für 30 Tage in Edelstahltanks von 100 Hektolitern. Filtration und Abfüllung im Februar.

REBSORTEN

Mourvèdre, Grenache, Cinsault

SERVIEREN

8 bis 10 ° C zu einer raffinierten Küche wie roter Fisch und Tomatengerichten.

VERKOSTUNG

Farbe: Kirsch rot fast Rubin. Nase: Sehr reife Früchte, Lakritze. Mund: vollmundig, fruchtig und frech.



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.

