

FAMILLE PERRIN



Méridion Châteauneuf-du-Pape Rouge - 2021

DER JAHRGANG

Mit dem 2021er Jahrgang zeichnet sich ein frischerer Jahrgang ab, der denen ähnelt, die wir in den 1980er/1990er Jahren hatten. Es ist auch ein Jahr, das von der Arbeit im Weinberg geprägt war, denn die von Winzern und Mitarbeitern ergriffenen Maßnahmen trugen entscheidend zur Qualität dieses Jahrgangs bei. Das von Wetterunbilden gekennzeichnete Jahr - allem voran das Frostereignis im April und die Regenfälle, die die Weinlese unterbrochen haben - verlangte in der Tat zu jeder Zeit einen großen Einsatz unserer Mitarbeiter in den Weinbergen. Ihre Aufmerksamkeit und ihr Engagement trugen Früchte: Es kündigt sich nun ein vielversprechender, herrlich ausgewogener Jahrgang an, geprägt von großer Frische.

LAGE

Der Wein ist aus der Vereinigung von drei Weinbergen entstanden: die jungen Reben von Beaucastel (ursprünglich handelt es sich um Reben, die weniger als 20 Jahre alt waren), der Clos de Châteauneuf-du-Pape mit Syrah-Trauben in Südwestlage und schließlich ein Weinberg in Le Grès, der 4 km von Beaucastel entfernt liegt.

TERROIR

Meeresmolasse aus dem Miozän, die mit alpinem Geröll (Rollkiesel) bedeckt ist. Eine Parzelle, die auf urgonischem Kalkstein liegt. Die jungen Rebstöcke von Beaucastel bringen mehr und etwas weniger konzentrierte Beeren hervor, wodurch ein Wein entsteht, der in seiner Jugend zugänglicher ist. Der Clos de Châteauneuf-du-Pape seinerseits steuert würzige, komplexe und dichte Noten bei. Im Weinberg Le Grès schließlich werden Grenache-Trauben auf Kiesböden angebaut, die die Hitze speichern und nachts wieder abgeben, was dem Wein Wärme und Finesse verleiht. Weine aus der Lage Les Sinard bestehen im Gegensatz zu Beaucastel überwiegend aus Grenache.

REIFE

Ab August kontrollieren wir den Reifegrad der Beeren und verkosten sie, um den optimalen Zeitpunkt für die Weinlese zu bestimmen. Jede Rebsorte wird getrennt gelesen. Bei ihrer Ankunft im Weinkeller werden die Trauben ausgelesen. Ein Teil des Syrah wird als ganze Traube gekeltet, der andere Teil wird abgebeert. Die Weinbereitung geschieht in Holzfässern und Edelstahltanks, wobei genauso vorgegangen wird wie bei den Weinen des Chateau de Beaucastel. Nach der Vinifikation werden die Weine verkostet, um die Assemblage festzulegen. Zum Schluss werden sie in großen Holzfässern ausgebaut.

REBSORTEN

Grenache, Mourvèdre, Syrah

14,5 % VOL.

Contains sulphites.

SERVIEREN

Serviertemperatur 15°C, Verkostung in großen Gläsern. Passt zu Wild, Trüffeln und Pilzen.

ALTERUNGSPOTENTIAL

5 bis 10 Jahre

VERKOSTUNG

Schöne, granatrote Farbe mit leuchtenden Reflexen. In der Nase zeigt sich eine komplexe, warme Aromenfülle mit Noten von Tabak. Am Gaumen ist der Wein sehr elegant mit köstlichen Aromen von Trockenfrüchten, Datteln, getrockneten Feigen und Rosinen, die sich auch im lang anhaltenden Abgang fortsetzen.

1/1

Famille Perrin

Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon

Tel. +33 (0) 4 90 70 41 00 - contact@familleperrin.com

familleperrin.com   

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



1WYC8D