Famille Perrin Châteauneuf-du-Pape Rouge Les Chapouins - 2015

Châteauneuf-du-Pape - Les Chapouins ist die Einzellage der Familie Perrin in dem Terroir, dessen Geheimnisse sie alle kennt. Ein Wein wie ein Botschafter für die Größe dieser Appellation.

VORSTELLUNG

Les Chapouins, die Châteauneuf-du-Pape Einzellage der Familie Perrin, die den gleichen Namen wie dieser Ort trägt. Ein relativ kühler und windiger Ort, der diesem überwiegend aus der Grenache-Traube gewonnenen Cuvé Feinheit und Eleganz verleiht und das ganze Potenzial der Region des Châteauneuf-du-Pape in den Vordergrund stellt.

DER JAHRGANG

Das Jahr 2015 war auch im Süden hervorragend. Der Winter war mild und feucht, der Frühling warm und trocken, so dass der Gesundheitszustand der Trauben außergewöhnlich gut war. Die Reben überstanden die Hitze und Trockenheit im Sommer bestens, da sie über gute Wasserreserven verfügten. Auf eine zufriedenstellende Blüte folgte viel Regen im August, was eine schnelle und gleichmäßige Traubenreife mit erhöhtem Phenol- und Anthocyangehalt begünstigte. Wie im Norden erfolgte die Lese unter optimalen Bedingungen.

LAGE

Dieser Wein kommt aus einer im Norden der Appellation Châteauneuf-du-Pape gelegenen Rebparzelle des Ortes mit dem Namen „Les Chapouins“.

TERROIR

Die Rebparzelle, aus der dieser Wein stammt, ist typisch für den Châteauneuf-du-Pape. Ein Boden mit Rollkieseln an der Oberfläche, darunter Schichten aus Ton, Sand und Kalk. Ein Terroir, das die relativ windige und frische Lage zu seinem Vorteil zu nutzen weiß.

REIFE

Der Wein wird nach dem Beaucastel-eigenen Verfahren verarbeitet, jede Traubensorte wird separat von Hand gelesen. Für den Syrah und den Mourvèdre, die reduzierende Rebsorten sind, erfolgt die Weinherstellung in kegelförmigen Holzfässern. Die traditionellen Betonfässer sind der oxidativen Rebsorte, dem Grenache, vorbehalten. Am Ende der malolaktischen Gärung schreitet die Familie Perrin zur Assemblage der verschiedenen Rebsorten; die Alterung erfolgt 5 Jahre lang im Lagerfass.

REBSORTEN

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

SERVIEREN

Bei 15° C in großen Gläsern zu Wild, Trüffeln und Pilzen servieren.

FAMILLE PERRIN
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.

VERKOSTUNG

Schöne, tiefe, granatrote Farbe mit ziegelroten Reflexen. Die Nase weist eine wunderbare Aromenfülle mit Noten von Vanilleschoten, Trockenfrüchten und Steinobst auf. Am Gaumen zeigt der Wein eine große Feinheit und Eleganz; er ist kräftig und gereift mit Rauch- und Grillaromen und getrockneten Cranberrys.

FAMILLE PERRIN

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.