



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Réserve Côtes du Rhône Blanc

ヴィオニエのフローラルな香りが特徴的で、驚くほどのフレッシュさと深みのあるワインです。地中海料理やお魚料理と非常によく合います。

プレゼンテーション

このヴィンテージは並外れてフレッシュで深みがあり、典型的なローヌの個性が表れています。地中海料理や魚とよく合います。

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

ケランヌとジョンクイエールの二つ村の軽く水はけの良い土地でブドウを栽培しています。ヴォクリューズ地区を流れるエグ川とウヴェズ川に挟まれた沖積土壌が特徴です。

テロワール

近年の沖積土で石灰質が主ですが、川によって運ばれた様々な地質が混ざり合い、粘土質石灰岩の砂利もみられます。

熟成

軽く破碎し、空気圧によるプレス後に果汁を清澄し冷却します。その後温度管理したタンクで発酵。
ステンレスタンクで6月まで熟成させ、清澄・ろ過して瓶詰めします。

ブドウ品種

Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier

サービス

繊細な料理に合い、サフランなどのスパイスとも好相性。魚のグリルやブイヤベースのような魚介のスープもお勧めです。

テイasting

外観：グリーンがかったゴールドイエロー。輝きがありクリーン。 香り：非常に凝縮しており、熟した黄色いフルーツ、（アプリコット、ピーチ）や白い花。フレッシュさを感じます。 味わい：丸みがあり豊かで非常にバランスが取れておりフィニッシュにミネラルを感じます。

レビュー&受賞歴

Wine Spectator

87/100

"Notes of fresh white peach and green almond mingle in the floral-framed white, followed by a flash of melon rind on the finish."

Wine Spectator, 31/10/2012





"Moderately complex in style, this is a full bodied, finely flavored blend with good balance and a very long finish. It tastes of peach, pear, and lemon peel aromas/flavors. Exceptional."
Restaurant Wine, 31/10/2012



87/100

"Perrin's other inexpensive wines include the Perrin 2011 Côtes du Rhône Reserve white. A blend of 50% Grenache Blanc, 20% Viognier and the rest Marsanne and Roussanne, this wine has loads of minerality along with some tropical fruit notes and intriguing white currants and quince. It is truly a serious wine and an ideal aperitif or food wine."

Wine Advocate, 01/10/2012

89/100

"Smooth, ripe and rich with density and tangy fruit; clean, bright and long."

Anthony Dias, Blue Reviews, 01/11/2012



86/100

"A crowd-Pleaser, this is both rich in lemon pith flavor and zesty in acidity. Its brightness will bring back a little summer with a celery root salad this winter."

Wine & Spirits, 01/02/2013



"Elegantly flavored, full bodied and crisp, a wine with peach, lemon peel, honey and roasted nut aromas/flavors and a crisp, persistent finish. Exceptional value."

Restaurant Wine

89/100

"This is a sly little bees-wax scented Rhône white that will work into your affections. the first sip or two might leave you unimpressed, but suddenly the centripetal force pulls you in to a core of aromatic ripe fruit. True, a little more length would be really terrific - but then the wine would probably cost twice as much."

Marguerite Thomas, Wine Review Online, 10/09/2013

