



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Perrin fils Vacqueyras

葡萄园为河流冲积土壤，以歌海娜为主要原料。果味浓郁，带有鲜明的巧克力，樱桃，无花果风味并与设拉子带来的紫罗兰和甘草辛辣味完美平衡。

酒款介绍

佩兰瓦给拉斯红葡萄酒是南罗纳河谷极具代表性的以歌海娜为主的混合佳酿。酒体复杂，结构饱满，果味浓郁，具有很好的陈酿潜力。

年份概况

经历炎热7月和凉爽8月的优秀一年，加上两个月中旬天降甘露，9月上半旬高温伴有两场大雨。但这没有破坏收获的质量，我们把葡萄收获季延后直到十月高温结束。

地点

总计8公顷的葡萄园坐落于蒙米拉伊山脉南麓的塞内安镇，由博卡斯特古堡种植团队打理，平均树龄约50年。

风土

石质梯田包围的泥沙质土壤

陈酿

手工采收，破碎后置于50百升的发酵罐和大木桶中进行为期一个月的酒精发酵，苹乳发酵结束后进行调配勾兑。

葡萄品种

西拉, Grenache

侍酒

适宜搭配鹿腿肉，洋葱蒜末炖土豆

品鉴

颜色：黑紫红色

香气：果味浓郁复杂，甘草、龙胆等草本辛香和桉树、雪松、胡椒等植物辛辣味协调平衡

口感：单宁结实，酒体强劲，结构平衡

评论与奖项

Wine Spectator

91/100

"Very racy, with lots of red and black currant fruit backed by a great graphite spine. Offers nice hints of licorice, spice and iron on the finish. Drink now through 2012."

Wine Spectator, 15/06/2008

