FAMILLE PERRIN
Les Crus

Perrin Luberon Rosé

VORSTELLUNG
Wenn man einen leicht trinkbaren Roséwein sucht, ist dieser perfekt als leichter Apéritif oder als einfacher Essensbegleiter.

DER JAHRGANG
Der 2014er Jahrgang spiegelt ein überraschendes Jahr für die Region wieder. Er wird charakterisiert durch einen milden, sowie nassen Winter, der Frühling heiß und trocken, gefolgt von gemäßigtem und feuchtwarmem Wetter. Dies kann nur als ein atypisches Jahr bezeichnet werden, ein Jahr für die Winzer. Bis hin zur Lese war viel Arbeit und eine ständige Kontrolle im Weinberg Pflicht. Die langsame Reife der Trauben, gepaart mit einer langen Mazerationszeit der Häute, resultiert in aromatischen Weinen, welche man nur als frisch und erlesen bezeichnen kann. Die Weißweine sind schön, fruchtig und ausdrucksstark mit großartiger Mineralität.

LAGE
Liegt zum größten Teil im Regionalpark des Luberon, in jeweils gleicher Entfernung zu Avignon, Aix-en-Provence und Manosque. Die Durchschnittshöhe der Weinberge liegt bei 300 Metern, die Trauben reifen spät.

TERROIR
Altes Schwemmland mit flachen und runden Kieseln und Mergelkalkstein, in manchen Gegenden „Collets du Luberon“ genannt, beschreibt steinige Gebiete neben Lehm und Ton, welche von alpinen Bewegungen aus der Eiszeit herrühren.

REIFE
Der Wein wurde nach der Saignée Methode ausgebaut. Die Weinbereitung erfolgte in Edelstahltanks bis Januar, danach Abfüllung in Flaschen nach Schönung.

REBSORTEN
Cinsault, Grenache, Syrah

SERVIEREN
8°C – ideal zu Vorspeisen, kalten Buffets, Tomatensalat, Grillfleisch und anderen sommerlichen Gerichten.

VERKOSTUNG
Aussehen: blasspink mit Pastelltönen. Nase: duftet nach Rosenblättern und Zitrusfrüchten. Geschmack: Grapefruchtaromen und frische Früchte ergeben einen intensiven und ausgeglichenen Wein.

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.

J260ED