



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin - Les Crus, AOC Beaumes de Venise, VDN Blanc, 2010

ドンテル・ド・モンミライユの麓に位置するボーム・ド・ヴニーズは非常に暖かい気候のため、ブドウがしっかりと熟し、デザートやフルーツに良く合う天然甘口ワイン（ヴァン・ドゥー・ナチュレル）が作られます。

プレゼンテーション

ドンテル・ド・モンミライユの麓に位置するボーム・ド・ヴニーズは非常に暖かい気候です。ブドウが最大限に熟すことができ、ヴァン・ドゥー・ナチュレル（酒精度強化ワイン）が造られています。フルーツを使ったデザートに良く合います。

ヴィンテージ

2010年は全てが適切なコンディションで、例外的なヴィンテージとなりました。春の大雨、非常に暑い夏、そして9月のインディアン・サマーが素晴らしい収穫期をもたらしました。非常にバランスが取れたワインに仕上がりに、凝縮した果実味と素晴らしいフィネスを備えています。

概要

ドンテル・ド・モンミライユの周辺でヴァケラスとカーペントラの間にあるコムタ・ヴネサン内にあります。

テロワール

赤い粘土と砂が混ざった、侵食された通気性のある石灰岩が主流。

熟成

フォーティファイド・ワインで、最初は伝統的な白ワインと同じ醸造で造られます。ブドウを素早くプレスし、果汁を低温で発酵させます。その後アルコールを添加し、残糖は少なくとも125グラムとなります。ステンレス・タンクのみ使用。フィルターをかけ、早めに瓶詰めします。

ブドウ品種

Muscat blanc à gros grains, Muscat blanc à petits grains

サービス

7度から8度が最適。チョコレート以外のデザートと併せてお楽しみ下さい。

テイasting

香り: 華やかなミュスカとミントの香り。 味わい: リッチで力強く、エキゾチックな琥珀色のハチミツの味わいが支配的です。

