



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Ventoux Rouge

ファミリー・ペラン・ヴァントゥー・ルージュ：フルーティでフルボディ、典型的な“喜びをもたらす”本格的で誠実な美味しいワインです。

プレゼンテーション

有名なシャトー・ド・ボーカステルを所有するペラン家はフレッシュでフルーティーなワインを造るのに適したテロワールを探し続けました。気取らず楽しむための、純粋で美味しいワインです。

ヴィンテージ

2012年は非常に穏やかな年明けと凍えるような2月の対照的な気候のヴィンテージです。清々しく湿気のある春、風が強く乾燥した7月、そして非常に暑い8月。収穫期は理想的な状況に恵まれ、偉大なるヴィンテージとなりました。

概要

畑はヴァントゥー山の斜面にあり、さわやかな気候がブドウに美しい酸を与えます。ワインはフレッシュでフルーティー、非常にバランスが取れています。

テロワール

テロワール：標高によって異なりますが、第三期の海の堆積層で、ヴァントゥー山の麓にたまったチョーク層が主流です。赤い地中海の土壌とチョークの破片、丸い石が混ざっています。

熟成

熟成：それぞれのワインのタイプ、ブドウ品種、また造り手によって若干変わりますが、基本的には全てのブドウを軽く破碎し、150もしくは300ヘクトリットルのセメントタンクにてアルコール発酵を行います。伝統的な長い発酵です。その後、ステンレスタンクと大きなオーク樽にて10ヶ月熟成させ、7月に瓶詰めします。

ブドウ品種

Grenache 50%, Syrah 20%, Mourvèdre 15%, Carignan 10%, Cinsault 5%

サービス

17°C、お好みのお料理に合わせてお楽しみ下さい。

テイasting

外観：濃いチェリー・レッド。香り：熟したフルーツ、リッチでスパイシー。味わい：赤い果実（ブラックカラント、ブラックベリー）、スパイス、フレッシュな後味。

