



FAMILLE PERRIN

Les Crus



Famille Perrin Ventoux Rouge

酒款介绍

佩兰家族，著名博卡斯特古堡的坐拥者，不断探索着酿造新鲜和果味浓郁葡萄酒的适合风土。一点不夸张地说，这是一款真正享乐如实的美味葡萄酒。

年份概况

The 2011 vintage is a vintage of contrasts. That is to say an unusually hot, dry spring followed by a wet and rainy beginning of July and then an Indian summer lasting until the end of October. Carefully sorting and destemming the harvest allowed for a great vintage, particularly for the late harvest varieties.

地点

这片葡萄园在冯度山的斜坡上。海拔的优势带来了鲜爽，使得果实有一定的酸度。那里的葡萄酒鲜爽果味馥郁，结构良好。

风土

这里有多重地质，主要是白垩质的冯度山第三纪海洋沉积物。红色地中海土壤混合白垩碎片和圆石头

陈酿

这里的酿造方法适应不同品种葡萄和酿造者。所有的葡萄轻微压榨后在150升或300升水泥桶内进行传统发酵。葡萄酒在大桶和橡木桶内成熟10个月然后在7月装瓶。

葡萄品种

Grenache 50%, 西拉 20%, 穆尔韦德 15%, 佳利酿 10%, 神索 5%

侍酒

适合17度搭配自然风味的菜肴，或单独饮用

品鉴

色泽：深樱桃红色

嗅觉：成熟果实、醇厚、辛辣

味觉：红色果实（黑醋栗和黑莓），结尾辛辣清爽

