



Famille Perrin Châteauneuf-du-Pape Rouge Les Chapouins - 2017

Châteauneuf-du-Pape - Les Chapouins ist die Einzellage der Familie Perrin in dem Terroir, dessen Geheimnisse sie alle kennt. Ein Wein wie ein Botschafter für die Größe dieser Appellation.



VORSTELLUNG

Les Chapouins, die Châteauneuf-du-Pape Einzellage der Familie Perrin, die den gleichen Namen wie dieser Ort trägt. Ein relativ kühler und windiger Ort, der diesem überwiegend aus der Grenache-Traube gewonnenen Cuvé Feinheit und Eleganz verleiht und das ganze Potenzial der Region des Châteauneuf-du-Pape in den Vordergrund stellt.

DER JAHRGANG

2017 ist das Jahr aller Rekorde: das trockenste Jahr seit 30 Jahren, kaum Eingriffe bei den Weinbauarbeiten, optimale Lesebedingungen, sehr geringe Erntemenge aufgrund klimatischer Veränderungen und Weine mit sehr großem Potenzial.

LAGE

Dieser Wein kommt aus einer im Norden der Appellation Châteauneuf-du-Pape gelegenen Rebparzelle des Ortes mit dem Namen „Les Chapouins“.

TERROIR

Die Rebparzelle, aus der dieser Wein stammt, ist typisch für den Châteauneuf-du-Pape. Ein Boden mit Rollkieseln an der Oberfläche, darunter Schichten aus Ton, Sand und Kalk. Ein Terroir, das die relativ windige und frische Lage zu seinem Vorteil zu nutzen weiß.

REIFE

Der Wein wird nach dem Beaucastel-eigenen Verfahren verarbeitet, jede Traubensorte wird separat von Hand gelesen. Für den Syrah und den Mourvèdre, die reduzierende Rebsorten sind, erfolgt die Weinherstellung in kegelförmigen Holzfässern. Die traditionellen Betonfässer sind der oxidativen Rebsorte, dem Grenache, vorbehalten. Am Ende der malolaktischen Gärung schreitet die Familie Perrin zur Assemblage der verschiedenen Rebsorten; die Alterung erfolgt 5 Jahre lang im Lagerfass.

REBSORTEN

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

SERVIEREN

Bei 15° C in großen Gläsern zu Wild, Trüffeln und Pilzen servieren.



VERKOSTUNG

Elegantes, kräftiges und klares Ziegelrot mit leuchtenden Reflexen. Die Nase betört durch eine wunderbare Aromenvielfalt mit Noten von schwarzer, vollreifer Kirsche und Kirschwasser, die durch Noten von Trüffel und Unterholz sowie zarte Vanille- und Röstaromen unterstrichen werden. Am Gaumen präsentiert er sich sehr delikat, sehr schön austariert und frisch mit feinen, eleganten Tanninen und herrlichen Aromen, bei denen Noten von Himbeere deutlich wahrnehmbar sind sowie im Abgang ein Hauch Pfeffer. Ein sehr eleganter Wein von großer Finesse.

