



Côtes du Rhône 2023

Schöne granatrote Robe. Die Nase bietet ein herrliches aromatisches Bouquet mit Noten von roten und schwarzen Früchten wie Kirschen und schwarzen Johannisbeeren, gemischt mit blumigen Noten, Gewürzen und "Garrigue". Am Gaumen elegant mit feinen und seidigen Tanninen und Aromen kleiner roter Früchte. Der Abgang zeigt sich Rassig mit Nuancen von Tabak.

| | |
|-----------------|--|
| Produzent | Famille Perrin |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Frankreich |
| Region | Rhône |
| Subregion | Côtes-du-Rhône |
| Klassifizierung | AOC |
| Jahrgang | 2023 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 14.5 % |
| Trinktemperatur | 16° - 18° |
| Lagerfähigkeit | bis 2029 |
| Traubensorten | Grenache, Syrah |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 323118 |
| Passt zu | Käse, vegetarischen Gerichten, Lamm, Pasta, Grilladen |

Vinifikation

Die Trauben werden nach der Ernte sortiert und entrappt. Die Gärung erfolgt in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks zwischen 150 und 190 hl. Nach der malolaktischen Gärung werden die Weine zum Teil in Eichenfässer, zum Teil in Foudres aus Eiche und schliesslich in Edelstahl tanks umgefüllt, wo sie ein Jahr lang reifen.

Terroir

Steinige Terrassen über Lehm, Kalkstein und Kies.

Geschichte

Dieser Wein wird von der Familie Perrin nach denselben Weinbau- und Weinbereitungstechniken hergestellt, die auch im Château de Beaucastel verwendet werden. Nur 20 % der Côtes-du-Rhône sind berechtigt, den Zusatz "Villages" zu tragen. Dies sind die besten Lagen des Rebbergs.

