



Côtes du Rhône 2023

Bella veste rosso granato. Al naso offre un bel bouquet aromatico con note di frutti rossi e neri come ciliegie e ribes nero, mescolati a note floreali, spezie e "garrigue". Il palato è elegante, con tannini fini e setosi e aromi di piccoli frutti rossi. Il finale è vivace con sfumature di tabacco.

Produttore	Famille Perrin
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Rodano
Sottoregione	Côtes-du-Rhône
Classificazione	AOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Grenache, Syrah
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323118
Adatto a	Formaggi, Piatti vegetariani, Agnello, Pasta, Carne alla griglia

Vinificazione

Le uve vengono selezionate e diraspate dopo la raccolta. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata tra 150 e 190 hl. Dopo la fermentazione malolattica, i vini vengono trasferiti in parte in botti di rovere, in parte in foudres di rovere e infine in serbatoi di acciaio inox dove maturano per un anno.

Terroir

Terrazze pietrose su argilla, calcare e ghiaia.

Storia

Questo vino è prodotto dalla famiglia Perrin con le stesse tecniche di viticoltura e vinificazione utilizzate allo Château de Beaucastel. Solo il 20% delle Côtes-du-Rhône può fregiarsi della denominazione "Villages". Si tratta dei migliori siti viticoli.

