



SAUTER

WIJNEN



Famille Perrin la Gille 2019 Gigondas AOC

Kleur

Krchtig paars met een grote mate van kleurintensiteit (zeker voor een wijn die vrijwel uitsluitend uit Grenache bestaat).

Neus

Volop zon in de neus, maar alcohol is fraai geïntegreerd.

Smaak

Weer die wat dikke, haast lobbige aanzet. Uiterst geconcentreerd, maar al o zo drinkbaar in deze prille fase; werkelijk een genot om dit nu te mogen proeven! Superbe balans tussen tannines, fruit en wijnzuren. Ranke zuren zorgen in de finale voor verfijning en verteerbaarheid.

Vinificatie

De trossen worden gedeeltelijk ontsteeld. Klassieke vinificatie met een inweekproces van 13 dagen. Manuele pigéage. Het sap wordt regelmatig opgepompt en over de koek verspreid (remontage). Rijping gedurende een jaar: 70% op grote eikenhouten foeders en 30% op gebruikte eikenhouten okshoofden van 225 liter.

Culinair

Kalfsvlees met ganzenlever en knolselderij, wilde eend met een jus van sinaasappel en een volle lamsbout met knoflook.

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2032

Alcohol percentage

14,5%

Inhoud

0,75