



Famille Perrin Les Christins 2024 Vacqueyras AOC

Kleur

Geel-gouden kleur, met de Rhône-waas, ofschoon briljant helder.

Neus

Rijke expressie: perzik, meloen en abrikoos in het rijpste, optimale stadium. Een rustgevende weelde aan vruchtenaroma's zonder iets van nervositeit. Ik (Erik J. Sauter sr.) rook blind en dacht even dat het Coudoulet was...).

Smaak

Royale, open, sappige en speelse materie, voorzien van een serieuze smaakrijkdom. Uitstekende balans dankzij die rijpe, dus niet pikante, frisheid die toch de gewenste verkwikking verschaft. De wijn rolt gemakkelijk door de mond waarbij de smaakrijkdom blijft toenemen. Goede lengte en een waarlijk hoog vin-plaisir-gehalte.

Bodem

Een perceel van 8 ha, gelegen in Sarrians, net ten zuiden van het indrukwekkende Dentelles de Montmirail. Bodem met alluviale afzettingen op een ondergrond van arm zand en gele kalksteen.

Vinificatie

Na de handmatige oogst volgt een koude inweking voor optimale smaakextractie. Vergisting op temperatuurgecontroleerde RVS cuves. Na de vergisting rijping op RVS (60%) en grote houten vaten (40%). Rijping 'sur lie'.

Culinair

Groot culinair potentieel: zachte vruchten van de Sint Jakobsschelp, tarbot, tartaar van tonijn als kaas: Cantal.

Druif/Druiven

Bourboulenc, Clairette, Grenache Blanc.

Bruikbaar

2025

Houdbaar

2028

Alcohol percentage

14,0%

Inhoud

0,75