



SAUTER

WIJNEN



Famille Perrin Peyre Blanche 2019 Cairanne AOC

Kleur

Behoorlijk hechte en donker-paarsrode kleur gezien het hoge gehalte Grenache.

Neus

Onmiskenbaar Rhône, maar wel dan eentje die zich aan de verfijnde kant van het brede spectrum bevindt. Delicate rode vruchtentonen: van frambozencoulis tot rijpe kersen. Ook wat floraals: het blad van viooltjes. In heel koele jaren willen de wijnen uit Cairanne nog wel eens doen denken aan de betere Crus (Morgon, Moulin a Vent in het bijzonder) uit de Beaujolais, maar de warmte van de zomer in 2019 is hier waar te nemen. De wijn ademt een enorme rijpheid.

Smaak

Relatief -voor Rhône-begrippen- ranke, elegante aanzet. Daarna volgt een sap-explosie in de mond; de Grenache laat hier heel duidelijk van zijn sympathiekste kant zien. De Syrah draagt hier zorg voor de structuur en het reliëf. Heerlijk krokante tannines (nu denken we toch weer even terug aan zo'n geslaagde Cru uit de Beaujolais), omgeven door een vrolijk stemmende sappigheid. Het forse alcoholgehalte (14,5%) past bij de herkomst en de warmte van deze jaargang. Storend is het dankzij de generositeit geenszins.

Bodem

Gelegen tussen Rasteau en Saint Cécile les Vignes. Terraswijngaarden met lichte kleigronden, kiezel en zand.

Vinificatie

Traditionele vinificatie met kneuzing van de druiven en 2 x per etmaal overhalen van de most over de druivenkoek. Rijping voor 20% op eikenhouten vaten en voor 80% op betonnen cuves.

Culinaire

Uiterst verleidelijke en zeer toegankelijke eetwijn: lamsbout, orgaanvlees als zwezerik, kalfsnier, kalfslende, vleugelwild. Bouillabaisse, lobbige kreeftensoep en geroosterde vis.

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2028

Alcohol percentage

14,5%

Inhoud

0,75