



SAUTER

WIJNEN



## Famille Perrin 2021 Ventoux AOC

### Kleur

Robijnrood; vitale kleur met enige mate van transparantie.

### Neus

Verleidelijke vruchtenexpressie die duidelijk wordt ondersteund door een zachte kruidigheid. Kersen en gestoofde aardbeitjes, gecombineerd met blaadjes tijm die zo van de takjes zijn gerist. Ook de bodem lijkt in deze jaargang te zijn vertegenwoordigd in de neus: kalksteen is duidelijk waarneembaar.

### Smaak

Sappige, elegante aanzet. Een deugdelijk vol mondgevoel -de wijn ontplooit zich volledig- zonder dat het ook maar enigszins als zwaar zal worden ervaren. Goede tannines (krokant!), omgeven/ingepakt door sap en daardoor allesbehalve streng. Voor Zuidelijke Rhône-begrippen een bescheiden alcoholgehalte (13,5%).

### Bodem

De bodemsamenstelling wisselt naar gelang de hoogte van de wijngaarden, maar bestaat voor het belangrijkste deel uit zeebodema fzettingen uit de periode van het tertiair. Met als basis het enorme kalkstenen massief van de Mont Ventoux met een bovenlaag van rode aarde. De wijngaarden liggen 25 km ten oosten van de stad Orange, verdeeld over verschillende gemeentes (Mazan, Mormoiron, Villes sur Auzon, Puyméras en Saint Didier).

### Vinificatie

De druiven worden gekneusd, maar niet ontsteeld (!). Een korte verwarming stimuleert de kleurextractie en verjaagt de 'oxydasen' (Beaucastel-Perrin vinificatie). Vergisting in cementen gistkuipen van 150 tot 300 hl. Kort, maar intensief inweekproces. Loopsap wordt van het vaste materiaal gescheiden zodra de alcoholische vergisting afgelopen is. Geen houtrijping om het fruitintensieve, vruchtvllezige karakter te behouden.

### Culinair

Zoals iedere jaargang zeer breed inzetbaar: echt een degelijke lunch-/diner-/buitenmaaltijd- en barbecue-wijn. Combineren met basale, zacht gekruide gerechten en geschikt als begeleider van zowel vlees (lam, goulash, wildragout), maar ook gekoeld bij gegrilde vis.

### Bruikbaar

2022

### Houdbaar

2025

### Alcohol percentage

13,5%

### Inhoud

0,75