



SAUTER

WIJNEN



Famille Perrin Réserve 2022 Côtes du Rhône AOC

Kleur

Fonkelend geel met een bleek gouden gloed.

Neus

Eenmaal met de neus in het glas is direct duidelijk dat we hier met een wijn uit een warm landklimaat te maken hebben. Genereus en rijp, maar gelukkig ademt de wijn ook nog enige frisheid (anijs). Het is met name steenfruit dat de klok slaat, alhoewel ook de bodem spreekt. De geur van natte stenen na een mals buitje. Tenslotte wat bloemen (kamille).

Smaak

Volle, zelfs wat dikke, lobbige aanzet. Wijn die 'sans gêne' beslag neemt van de gehele mond. Door de kundig gedoseerde zuren is de frisheid (en daarmee de drinkbaarheid) echter goed gewaarborgd. Ook hier is waar te nemen dat de druiven in een zonovergoten regio staan. Geen schande! Het knappe is dat de Perrins het alcoholpercentage goed in toom hebben gehouden: 13,5%. Smaakintensief en machtig, maar zonder dat het ook maar enigszins log overkomt. Dinerwijn van formaat!

Bodem

Koel gelegen wijngaarden in de gemeenten Cairanne en Jonquières tussen de rivieren l'Aigues en l'Ouvèze in het departement Vaucluse. Bodemsamenstelling: recente aanslibbing, kalkhoudend en zeer gevarieerd door de invloed van de waterstromingen. Het geheel bestaat uit kalkhoudende klei met kiezel.

Vinificatie

De druiven worden gekneusd, maar niet ontsteeld en direct geperst. Het sap wordt geklaard (d.m.v. een centrifuge) en vergist op temperatuur gestuurde gisttanks. De wijn rijpt ook op dit materiaal, wordt voor de botteling geklaard en licht gefilterd.

Culinair

Even opulente als vitale dinerwijn: lauwarme kreeft, op de huid gebakken vis, parelhoen. En vrijwel het hele plateau aan ambachtelijke, gerijpte rauwe-melk-kazen.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2027

Alcohol percentage

13,0%

Inhoud

0,75