



SAUTER

WIJNEN



## Famille Perrin les Cornuds 2021 Vinsobres AOC

### Kleur

Sensationele kleur: dieppaars, neigend naar zwart. Vrijwel geen transparantie.

### Neus

Wat reductief wanneer de wijn uit het glas komt, maar dat is niet verwonderlijk met 50% Syrah in de assemblage. Eenmaal in contact met zuurstof opent de wijn zich rap. Licht bedwelmend in eerste instantie, maar de alcohol vervliegt snel. Viooltjes, krenten en dadels. Ook (munt)drop en zwarte olijf. Subtiële houtpresentie in de vorm van lichte roostertonen.

### Smaak

Hechte, vlezige aanzet en dat gevoel houdt wel even aan in de mond. Meer dan solide structuur en prominent aanwezige tannines. Nog niet al te 'lief' in deze prille fase, maar voor wie van wat tegenwicht houdt, zal dat geen belemmering vormen. De verhoudingen zijn echter goed: tegenover de ferme tannines staat een goede dosis sap/fruit en dankzij fraaie zuren is (enige) elegantie gewaarborgd. Fractie drogend in de zinderend lange finale.

### Bodem

Wijngaard van 45 ha te Vinsobres in het uiterste noorden van de zuidelijke Rhône. Het perceel, in terrasvorm, is gelegen op een gemiddelde hoogte van 300 meter. Aan de noordkant van de herkomstbenaming. Kiezelhoudende mergel op de flanken, met als ondergrond steenrijke aanslibbing uit het quartaire tijdperk.

### Vinificatie

Verwerking van het oogstmateriaal in de eigen kelder te Vinsobres. Alle trossen worden ontsieeld. Het inweekproces van de Syrah-druiven geschiedt in verticale, open (naar boven iets toelopende) eikenhouten foeders met regelmatig doorbreking van de "marc" (de druivenkoek die op het sap in gisting drijft). Het sap van de Grenache-druiven vergist op roestvrij staal. Na de appelmelkzurengisting worden beide componenten geassembleerd voor een rijping gedurende 6 maanden op roestvrij staal (80%) en eikenhouten, één maal gebruikte, okshoofden van 225 liter.

### Culinair

Krachtige dinerwijn: alle hoofdgerechten op basis van goed vlees (rund, lam) en de fijnste wildgerechten (alle haarwild). Ook krachtige, gerijpte tot oude koemelkzaken.

### Druif/Druiven

50% Grenache en 50% Syrah.

### Bruikbaar

2024

### Houdbaar

2032

### Alcohol percentage

14,5%

### Inhoud

0,75