



Famille Perrin 2019 Ventoux AOC

Conclusie

Dit is lekker! Geschikt voor beginners, maar zeker ook voor de meer ervaren wijn drinker.

Land

Frankrijk

Bodem

De bodemsamenstelling wisselt naar gelang de hoogte van de wijngaarden, maar bestaat voor het belangrijkste deel uit zeebodemafzettingen 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 ontsieed. Een korte verwarming stimuleert de kleurextractie en verjaagt de 'oxydasen' (Beaucastel-Perrin vinificatie). Vergisting in cementen gistkuipen van 150 tot 300 hectoliter. Kort, maar intensief inwekproces. Loopsap wordt van het vaste materiaal gescheiden zodra de alcoholische vergisting afgelopen is. Geen houtrijping om het fruitintensieve, vruchtvllezige karakter te behouden.

Druiven

Carignan, Cinsault, Grenache en Syrah.

Kleur

De vitaliteit spat er van af: dieppaars, echt jeugdig. Forse transparantie.

Neus

De neus is een feest van herkenning; knap hoe de Perrins ieder jaar dit niveau weten te bereiken. Optimale vruchtenrijkdom. De wijn barst van het rijpe rode fruit als aardbei, framboos en zwarte kersen. Ook grafiet en heel subtiele florale tonen.

Smaak

De aanzet is heerlijk sappig, zacht en de wijn is gezegend met bekoorlijke frisheid. Wanneer we het hebben over "krokante tannines" is dit wat we bedoelen, een schoolvoorbeeld! De wijn heeft de fijnheid van een cru uit de Beaujolais, maar de smaakkracht van een Zuidelijke Rhônewijn. Een wijn met een groter vin-plaisir-gehalte is niet gemakkelijk voor de geest te halen.

Inhoud/Alcohol

0,75 L / 14%

Culinair

Weliswaar opnieuw zeer breed inzetbaar, maar de rijkere structuur zorgt voor een degelijke lunch-/diner-/buitenmaaltijd- en barbecue-wijn. Combineren met basale, zacht gekruide gerechten en geschikt als begeleider van zowel vlees (lam, goulash, wildragout) als vis.

Bruik-/houdbaar

2020 / 2023