



## Famille Perrin 2020 Lubéron AOC

### Conclusie

Volgens Famille Perrin: 'Un vin adapté aux apéritifs ou à la cuisine, il est idéal pour les adeptes de vin blanc de plaisir.' Een wijn die geschikt is als aperitief of voor in de keuken. Ideaal voor liefhebbers van witte wijn voor het plezier.

### Land

Frankrijk

### Bodem

Wijngaarden in het Nationale Natuurpark van de Lubéron gelegen binnen de driehoek Avignon, Aix-en-Provence en Manosque. Gemiddelde hoogte 300 meter boven zee-niveau. Gebied met een trage, late rijping die de natuurlijke frisheid in de hand werkt. Bodemstructuur: rolkeien, kalkhoudende mergel, kiezel en keirijke hellingen met een kleibodem als ondergrond.

### Vinificatie

De druiven worden gekneusd en daarna pneumatisch geperst. De most wordt gekoeld en geklaard. 90% vergist in roestvrijstalen gisttanks met temperatuurcontrole, 10% op nieuw eikenhouten vaten, met het regelmatig oproeren van de fijne gistsporen (batonnage). Botteling in de maand januari na de oogst na filtering onder koolzuur.

### Druiven

Bourboulenc, Grenache Blanc, Ugni Blanc en Vermentino

### Kleur

Sprankelend lentegeel

### Neus

Aroma's van groen fruit, hooi en witte bloemen

### Smaak

Deze levendige wijn is zeer fris en heeft een vleugje mineraliteit in de mond.

### Inhoud/Alcohol

0,75 L / 13%

### Culinair

Heeft zich in het verleden al tientallen keren bewezen als uitstekend betaalbare dinerwijn. Op de huid gebakken vis, mousse van gerookte vis, gemarineerde zalm of tartaar van rauwe zalm, krokant gebakken kikkerbillen en sappige kwartel.