

COTES DU RHONE RESERVE FAMILLE PERRIN

КОТ ДЮ РОН РЕЗЕРВ ФАМИЙ ПЕРРЕН



Вино белое сухое

Зона производства: Франция, Южная Рона, Кот дю Рон АОР

Сорта винограда: Гренаш Блан, Марсан, Руссан, Вионье

Содержание алкоголя: 13%

Объем бутылки: 0,375 л; 0,75 л



История компании Перрен э Фис началась в начале XX века, когда средневековое поместье Шато де Бокастель XVI века перешло в собственность к Пьерру Перрену - ученому, достигшему выдающихся результатов в виноделии. Его дело продолжил Жак Перрен — сторонник и новатор органических методов возделывания виноградников. Сейчас компанией управляют его сыновья — Франсуа и Жан-Пьер.

Общая площадь виноградников составляет 130 га, 75 га из которых находится в известном апелласьоне Шатонеф-дю-Пап (Шато де Бокастель) и 25 га — в Кот дю Рон (Кудуле де Бокастель). С 1964 года при выращивании винограда применяются только органические методы без использования пестицидов и химических удобрений.

Терруар: виноградники компании Перрен э Фис расположены на лучших терруарах Южной Роны. Виноград произрастает на каменистых, рыхлых и пористых почвах, благодаря которым лоза развивает мощную корневую систему.

Виноград для производства вина Кот дю Рон Резерв Блан происходит с местностей Кайран и Жонсьер. Виноградники располагаются между реками Овез и Эг. Почвы здесь, преимущественно, аллювиальные и глинисто-известковые.

Винификация и выдержка вина: виноград собирается вручную и бережно доставляется на винодельню, прессуется. Винификация проводится в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре (17°C).



Органолептические характеристики:

Цвет: светло-желтый с зеленоватыми отблесками.

Аромат: интенсивный, тонкий, угадываются нотки белых цветов, жимолости, персика, карамели и шалфея.

Вкус: свежий и округлый, вино прекрасно сбалансировано, обладает хорошей текстурой и приятным минеральным послевкусием.

Гастрономические рекомендации: вино сочетается с морепродуктами, рыбой, а также прекрасно в качестве аперитива. Рекомендуемая температура подачи 9-10°C.