

COTES DU RHONE RESERVE FAMILLE PERRIN

КОТ ДЮ РОН РЕЗЕРВ ФАМИИ ПЕРРЕН



Вино розовое сухое

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

Сорта винограда: Сенсо, Гренаш, Мурведр, Сира

Содержание алкоголя: 13%

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 Розе происходит с виноградника Grand Prébois. Почвы здесь, преимущественно, каменистые, гравийные и глинисто-известковые.

Винификация и выдержка вина: виноград собирается исключительно рано утром вручную, дважды сортируется, а затем бережно доставляется на винодельню, прессуется методом «сенье» (под воздействием собственного веса).

Винификация проводится в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре (27-28°C).



Органолептические характеристики:

Цвет: бледно-розовый.

Аромат: тонкий, элегантный, раскрывается нотами розовых лепестков, смородины, бисквита и весенних цветов.

Вкус: элегантный, освежающий, с богатым ягодным солоновато-минеральным послевкусием. Вино имеет идеальный баланс между свежестью, плотностью и сложностью.

Гастрономические рекомендации: хорошо в качестве аперитива, с легкими салатами из свежих овощей и нежирной рыбой. Температура подачи: 10 - 12°C.



Оценки и рейтинги:

Wine Spectator'18 - 87 баллов.