

COTES DU RHONE RESERVE FAMILLE PERRIN

КОТ ДЮ РОН РЕЗЕРВ ФАМИИ ПЕРРЕН



Вино красное сухое

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

Сорта винограда: Гренаш, Мурведр, Сира

Содержание алкоголя: 13,5%

Объем бутылки: 0,375 л; 0,75 л

История компании Перрен э Фис началась в начале XX века, когда средневековое поместье Бокастель 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 аппелласьоне 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 Руж происходит с разных участков. Сорт Гренаш собирается с виноградника Prébois с глинисто-известковыми и каменистыми почвами, сорта Сира и Мурведр - с северной части производственной зоны (Vinsobres) с кварцевыми и мергелевыми почвами.

Винификация и выдержка вина: виноград собирается исключительно рано утром вручную, сортируется, а затем бережно доставляется на винодельню, прессуется.

Винификация проводится частично в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре (27-28°C), а частично – в дубовых бочках. Далее 25% вина выдерживается в дубовых бочках в течение года.

Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast'17 - 88 баллов; Robert Parker'17 – 88-90 баллов; Wine Spectator'17 – 86 баллов.

Органолептические характеристики:

Цвет: насыщенный пурпурно-рубиновый.

Аромат: интенсивный, яркий: ароматы сушеных трав и специй переплетаются с нюансами малины, вяленой вишни, сливы и черной смородины.

Вкус: во вкусе наблюдается баланс между свежестью и плотностью, вино характеризуется элегантными шелковистыми танинами и длительным пряно-ягодным послевкусием.

Гастрономические рекомендации: вино прекрасно сочетается с тушёной бараниной, мясом крупной дичи, приготовленном на гриле, грибами и сырами. Рекомендуемая температура подачи 19-20°C.