

VINSOBRE LES CORNUDS FAMILLE PERRIN

ВИНСОБР ЛЕ КОРНЮ ФАМИЙ ПЕРРЕН



Вино красное сухое

Зона производства: Франция, Южная Рона,
Винсобр АОР

Сорта винограда: Гренаш, Сира

Содержание алкоголя: 14,5%

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.

Виноградники компании Перрен э Фис располагаются на лучших терруарах Южной Роны. Общая площадь виноградников составляет 130 га, 75 га из которых находится в известном апелласьоне Шатоннеф-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: Винсобр – это красивая деревня, расположенная в 40 километрах к северу от Шатоннеф-дю-Пап на высоте 300 метров над уровнем моря. Семья Перрен владеет 60 гектарами виноградников в виде одного участка в Винсобре. Виноградники здесь, в основном, располагаются на холмах и террасах.

Условия производственной зоны Винсобр идеально подходят для возделывания сорта винограда Сира. Вина из Сиры здесь получаются очень утонченными, что не совсем типично для вин южной Роны. Вина из Гренаша также получаются достаточно элегантными. Почвы в Винсобре разнообразные: каменистые, песчаные и мергелевые на склонах, каменистые и аллювиальные на террасах.

Винификация и выдержка вина: виноград собирается вручную и бережно доставляется на винодельню, прессуется.

Сорт Сира винифицируется в деревянных яйцевидных ёмкостях. Такой способ винификации действует на суслу как батоннаж, так как внутри сосуда создается естественное движение частиц. Сорт Гренаш винифицируется в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре (27-28°C). Далее проводится яблочно-молочная ферментация, затем вино из сорта Сира выдерживается в дубовых бочках 1 года наполнения. После выдержки вина объединяются.

Оценки и рейтинги:

Robert Parker'17 – 90-92 балла, Jeb
Dunnuck'17 – 92-94 балла.



Органолептические характеристики:

Цвет: тёмно-фиолетовый.

Аромат: интенсивный, яркий: ароматы сушеных трав и специй переплетаются с нюансами жареного мяса, графитовой стружки, ежевики, спелой вишни и темного шоколада.

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.