



ART01867 L'Oustalet Luberon Rosé

Proefnotitie: Zeer aantrekkelijke "Provence-achtige" rosé kleur. In de neus tonen van rood fruit, bramen en verse granaatappel. Mooie balans tussen het fruit en de frisheid en een minerale toets in de afdronk.

Specificaties:

Producent	Perrin & Fils
Druivensoorten	cinsault, grenache, syrah
Land van herkomst	Frankrijk
Streek / Gebied	Luberon
Sluiting	Schroefdop
Categorie	Rosé
Artikelnummer	ART01867
Alcoholpercentage	13%



Smaakomschrijving: Mineralig, bramen, verse granaatappel.

Vinificatie: De druiven worden gekneusd en daarna pneumatisch (door luchtdruk gedreven) geperst. De most wordt gekoeld en ongeveer 15 dagen vergist in roestvrijstalen tanks met temperatuurcontrole. Na de fermentatie wordt de wijn bewaard in de roestvrijstalen tanks en licht gefilterd voor de botteling.

Wijn & spijs: Heerlijke rosé als aperitief, maar smaakt ook zeer goed bij tomaten salades, hors-d'oeuvres, gegrild vlees en andere zomerse gerechten.

Awards: -

Achtergrondinformatie: Al vijf generaties lang heeft de familie Perrin diverse wijngaarden onder zijn hoede met de beste terroirs in de Frans-zuidelijke Rhône-vallei. Zij zijn daar onder meer eigenaar van het befaamde Château de Beaucastel in Châteauneuf-du-Pape. Bij alle wijnen streeft familie Perrin naar een zo hoog mogelijke mate van typiciteit; een klassieke stijl die telkens een referentie vormt voor de mogelijkheden van een bepaalde appellation, van 'gewone' streekwijn tot cru. Binnen elke appellation wordt altijd gekozen voor fruit uit de beste wijngaarden, waarbij de authenticiteit en essentie van het terroir centraal staat.