



ART01866 L'Oustalet Luberon Blanc

Proefnotitie: Strogele kleur met een witgouden glans. In de geur frisse vruchtentonen van aalbessen en appel. Levendige, spannende smaak, zeer sappig in de mond met frisse zuren.

Specificaties:

Producent Perrin & Fils
Druivensoorten bourboulenc, grenache blanc, ugni blanc en roussanne
Land van herkomst Frankrijk
Streek / Gebied Luberon
Sluiting Schroefdop
Categorie Wit
Artikelnummer
Alcoholpercentage 13%

Smaakomschrijving: Levendig & fris, aalbes, appel

Vinificatie: De druiven worden gekneusd en daarna pneumatisch (door luchtdruk gedreven) geperst. De most wordt gekoeld, geklaard en vergist in RVS tanks met 'batonnage' techniek (het regelmatig oproeren van de fijne gistsporen). Botteling vindt plaats in de maand januari na filtering onder koolzuur.

Wijn & spijs: Heerlijke terraswijn, borrelhapjes, op de huid gebakken vis, knapperige salades, gemarineerde zalm of licht wit vlees.

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.

