



ART01868 L'Oustalet Ventoux Rouge

Proefnotitie: Intense tonen van rijp rood fruit zoals framboos, aardbei en een hint van kersen. Op de achtergrond wat gedroogde Provençaalse kruiden. Medium body, fluweelzachte tannines en zwoel van structuur. Fijne kruidigheid en een lange finale.

Specificaties:

Producent Perrin & Fils
Druivensoorten carignan, cinsault, grenache, syrah
Land van herkomst Frankrijk
Streek / Gebied Luberon
Sluiting Schroefdop
Categorie Rood
Artikelnummer ART01868
Alcoholpercentage 13,5%

Smaakomschrijving: Fluweelzacht, rijp rood fruit, kruidig

Vinificatie: Elke variëteit wordt apart gevinifieerd om het beste resultaat voor deze Ventoux te assembleren. The druiven worden eerst ontsieeld en daarna geperst. Extractie tijdens het fermentatieproces in cement tanks door middel van "overpompen" (Remontage). Na de fermentatie worden de wijnen geblend en blijven voor 10 maanden in de kelder voor flesrijping.

Wijn & spijs: Heerlijk bij zuiders gekruide gerechten of bij de BBQ.

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.

