



# SAUTER

WIJNEN



## Famille Perrin Réserve 2022 Côtes du Rhône AOC

### Kleur

Massieve, purperpaarse kleur.

### Neus

Heel goed te herkennen als een Zuidelijke Rhônewijn. Genereus door de niet geringe zonneschijn, maar toch voorzien van enige fraîcheur. En de zo herkenbare kruidigheid van tijm, rozemarijn, laurier etc. In één woord: garrigues! Ook vruchtentonen van met name gedroogd fruit. Denk aan dadels en pruimen crème. Wat witte peper tenslotte.

### Smaak

Verrassend sappige en echt plezierige aanzet. Goede concentratie en een ouderwets krokante tanninestructuur, werkelijk alsof je in een druif zo van de stok bijt. De tannines zijn ruimschoots omgeven door sap, dus ze zullen op geen enkele wijze als drogend of hard worden ervaren. Het niet zo geringe alcoholpercentage past bij de wijn en herkomstregio en is zeker niet storend; het zit fraai verweven in de rijpheid van de wijn.

### Bodem

De Grenache en Mourvèdre zijn afkomstig uit de wijngaarden van Domaine du Prébois (bij Orange). De Syrah komt uit noordelijker gelegen wijngaarden (in Vinsobres). Terraswijngaarden met klei-kalk en klei-grind bodem, tevens rijk aan kwarts, kalksteen en mergel.

### Vinificatie

Handmatig geoogste druiven die worden gesorteerd, ontsteeld en vervolgens vinifieerd in roestvrij staal en hout. Rijping op roestvrijstalen cuves en grote, houten foeders (25%) gedurende ongeveer een jaar (afhankelijk van de jaargang).

### Culinair

Een toegankelijke eetwijn die in alle seizoenen heel goed tot uitdrukking zal komen: alles van de rooster/grill/barbecue: stevige, goed dooraderde T-bone/antrecote, sappig lamsvlees (schouder, gigot en carré), jong wildzwijn, ree. Gekruide, vegetarische gerechten met paddestoelen. Bisque de homard, bouillabaisse en op de huid gebakken vis.

### Druif/Druiven

Grenache, Mourvèdre en Syrah.

### Bruikbaar

2024

### Houdbaar

2028

### Alcohol percentage

14,0%

### Inhoud

0,75