



SAUTER

WIJNEN



Famille Perrin 2024 Luberon AOC

Kleur

Slechts een fractie grijsgeel onderscheidt 'm van helder bronwater.

Neus

Zo ingetogen als de kleur van de wijn is, zo expressief is deze 2024 in de neus. Boordevol wit steenfruit zoals perzik en abrikoos, maar ook rijpe peer en voorjaarsbloesem. Ook wat zuivel (crème fraîche) en groene kruiden als dille en basilicum. Zacht en aromatisch en tegelijkertijd ademt de wijn verfijning en een heerlijke frisheid.

Smaak

Uiterst delicate entree in de mond, maar rap na binnenkomst ontvouwt de wijn zich volledig in de mond. Het blijft in de mond echter zacht als de huid van een perzik ... Goede rijpheid terwijl er knap gewaakt is voor een al te overdonderende smaakexplosie. Goed verpakte zuren: ze zijn er wel degelijk, maar doordat ze knap verweven zijn in het rijke geheel, zijn ze geenszins dominant. Fraaie bitters in de finale die overigens behoorlijk lang aanhoudt.

Bodem

Wijngaarden in het Nationale Natuurpark van de Lubéron gelegen binnen de driehoek Avignon, Aix-en-Provence en Manosque. Gemiddelde hoogte 300 meter boven zee-niveau. Gebied met een trage, late rijping die de natuurlijke frisheid in de hand werkt. Bodemstructuur: rolkeien, kalkhoudende mergel, kiezel en keirijke hellingen met een kleibodem als ondergrond.

Vinificatie

De druiven worden gekneusd en daarna pneumatisch geperst. De most wordt gekoeld en geklaard. 90% vergist in roestvrijstalen gisttanks met temperatuurcontrole, 10% op nieuw eikenhouten vaten, met het regelmatig oproeren van de fijne gistsporen (batonnage). Botteling in de maand januari na de oogst na filtering onder koolzuur.

Culinair

Bewijst zich al jaren als uitstekend betaalbare dinerwijn. Op de huid gebakken vis, mousse van gerookte vis, gemarineerde zalm of tartaar van rauwe zalm, krokant gebakken kikkerbillen en sappige kwartel.

Druif/Druiven

Bourboulenc, Grenache Blanc, Ugni Blanc en Vermentino.

Bruikbaar

2025

Houdbaar

2027

Alcohol percentage

13,0%

Inhoud

0,75