

FAMILLIE PERRIN

A.O.C. Chateauneuf du Pape

La primera edición de este vino homenaje vio la luz en 1989. Desde entonces, sólo 18 añadas tuvieron el privilegio de convertirse en Hommage à Jacques Perrin. François y Jean-Pierre quisieron homenajear a su padre, Jacques, quien tuvo una enorme influencia sobre ellos.



HOMMAGE À JACQUES PERRIN 2018

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

60% Garnacha, 40% Monastrell, Syrah.

INFORMACIÓN

Cosecha manual. Las uvas se clasifican cuando llegan a la bodega.

Maceración en cubas de hormigón durante 12 días. Prensado en prensa neumática. Mezcla de las diferentes variedades de uva que se vinificaron por separado después de la fermentación maloláctica.

Crianza en barricas de roble durante 6 meses.

NOTAS DE CATA

Bonito color rojo oscuro. En nariz encontramos notas de frambuesa, recuerdos especiados. Caracter picante, vivaz. Un gran vino, pero sin sensación de peso en boca. Ligerero, con notas especiadas, pero también de frutas como la frambuesa. Taninos ricos, sin astringencia real. Final largo.

MARIDAJE

Setas, caza, confit de pato.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com