

Château Perron | Lalande de Pomerol FRANKRIJK (POMEROL) – 2019

Domein

Ch. Perron

Château Perron, gelegen langs het dorp Lalande de Pomerol, is een van de oudste kastelen van de gemeente en is sinds drie generaties eigendom van de familie Massonie. Het domein bestaat uit 15 ha opgebouwd uit Cabernet Sauvignon (10%), Cabernet franc (10%) en Merlot (80%). De zanderige grond zit vol grind en sporen van ijzer. De jaarlijkse productie bedraagt 80.000 flessen. De oogst gebeurt manueel, waarna de druiven voor drie tot vijf weken op inox cuves gaan onder een constante temperatuur. Nadien wordt de wijn opgevoed in houten vaten, waarvan 30% jaarlijks wordt vernieuwd.

Vinificatie

De oogst wordt deels handmatig, deels machinaal geplukt, gevolgd door een manuele selectie op de sorteertafel. De alcoholische gisting vindt plaats in betonnen kuipen, waarbij de druiven van elk perceel gescheiden worden gehouden. Na het uitlopen rijpen de wijnen 12 tot 18 maanden in Franse eiken vaten die regelmatig vernieuwd worden.

Smaak

Dieprode kleur. Een soepele wijn met complexe aroma's (rode bessen, zure kersen, kruiden) vermengd met hout. In de mond vinden we het zwarte fruit (bramen en donkere bessen) terug, samen met gegrilde indrukken afkomstig van het hout. Het is een delicate wijn met evenwichtige tannines in finale. Een Lalande de Pomerol die zonder enige twijfel kan wedijveren met de vele wijnen van de grotere broer.

Gerechten

Vlees - rood | vlees - filet pur | Barbecue

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 18 °C

Smaakprofiel: Soepel sappig

