



Wijnfiche

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

Domaine

Ch. Perron

Le Château Perron, situé le long du village de Lalande de Pomerol, est l'un des plus anciens châteaux de la commune et appartient à la famille Massonie depuis trois générations. Le domaine est composé de 15 hectares composés de Cabernet Sauvignon (10%), Cabernet Franc (10%) et Merlot (80%). Le sol sablonneux est plein de gravier et de traces de fer. La production annuelle est de 80 000 bouteilles. Les vendanges sont effectuées manuellement, après quoi les raisins passent pendant trois à cinq semaines sur des cuves en inox à température constante. Ensuite, le vin est élevé en fûts de bois, dont 30 % sont renouvelés chaque année.

Vinification

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.

Dégustation

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.

Mets adaptées

Viande - rouge | vlees - filet pur | Barbecue

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 18 °C

Profil de goût: Souple et juteux

