

Wijnfiche

Château Perron | Lalande de Pomerol France (POMEROL) — 2020

Vinification

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.

Taste

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 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.

Food pairing

Meat - red | Meat - Filet pure | BBQ

General information

Type: Red wine

Grape varieties: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

Viticulture: Traditional

Storage (years): "+ 5-7"

Serving temperature: 18 °C

Taste profile: Smooth juicy

