



FAMILLE PERRIN CÔTES DU RHONE RÉSERVE BLANC CÔTE DU RHÔNE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco Seco.

Variedades: Garnacha Blanca, Marsanne, Roussane, Viognier.

Alcohol: 13,5 %

Vinificación: Las uvas se vendimian muy temprano en la mañana para aprovechar el frescor de la noche. Tras el prensado, realizamos un desfangado estático en frío para eliminar las partículas en suspensión. La fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable se realiza a una temperatura baja de 16°C. A continuación, los vinos se trasiegan y envejecen en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir a 9 - 12 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color amarillo oro con reflejos verdosos.



Aromas a flores blancas y fruta amarilla.



Al paladar es un vino complejo con muchas notas florales y frutales tropicales, estructura y frescura.



Se recomienda acompañar con Platos mediterraneos y pez de roca.



FAMILLE PERRIN

La Bodega

Famille Perrin es el productor de vino ecológico del Valle del Ródano meridional donde ocupan las mejores terroirs. Sus valores les han dado una reputación mundial por su excelencia: el respeto absoluto de la tierra, un compromiso con los métodos manuales y una creencia profunda de que la viticultura ecológica es la única manera de expresar la verdadera esencia del terroir. Además, la combinación de talentos dentro de la familia asegura la continuación de su experiencia única. Naturaleza y tradición son fundamentales para la forma y este enfoque ha continuado sin problemas por más de cinco generaciones.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com