



Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel, Famille Perrin

La star de Châteauneuf-du-Pape

Beschreibung:

Ce Châteauneuf-du-Pape AOC provenant des Côtes du Rhône méridionales est produit par le Château Beaucastel, que dirige aujourd'hui la quatrième génération de la famille Perrin. Pour les fêtes, nous avons pu nous procurer une petite quantité du magnifique millésime 2012 sorti tout droit du coffre aux trésors de Beaucastel. Il est à son apogée maintenant.

Degustationsnotiz:

Pourpre profond. Bouquet envoûtant de fruits bleus et rouges, de truffe noire et de réglisse, avec une touche de cuir, aux senteurs d'herbes du Midi qui lui confère de l'ampleur. En bouche, ce Châteauneuf-du-Pape séduit par son fruité friand, marqué, si typique; déjà bien ouvert, il exprime des arômes de mûre raffinés, de cassis, et d'herbes de Provence exquis; corpulence moyenne à forte, tanins à maturité, minéralité et fumé bien présents, fraîcheur fruitée et vivacité; présente une grande harmonie et un équilibre impeccable; la concentration donne une vivacité plaisante, la puissance étant assurée!

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

France

Sous-région:

Vallée du Rhône méridionale

Produzent:

Famille Perrin

Elevage:

12 Mois en Foudre

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5%

A boire:

jusqu'en 2030

Cépage(s):

30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault

Artikelnummer:

0685412

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel
Famille Perrin

Herkunft: France
Notation: Parker 96/100, Score 19/20, Wine Spectator 95/100
Cépage(s): 30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault
A boire: jusqu'en 2030
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Foudre
Vol. alcool: 14.5%
Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.