# Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel, Famille Perrin

La perfection de Châteauneufdu-Pape

**Beschreibung:**
Ce Châteauneuf-du-Pape AOC provenant de Châteauneuf même, dans les Côtes du Rhône méridionales, est produit par le Château Beaucastel, que dirige aujourd'hui la quatrième génération de la famille Perrin. Le lien fort qu'entretiennent les Perrin avec la nature est sensible dans les vignes comme dans l'élaboration de leurs vins, qui respecte les principes de la vinification naturelle.

**Degustationsnotiz:**
Pourpre intense. Le parfum est dominé par les baies noires, les violettes, la cerise noire, la viande rôtie, les herbes séchées et typiquement aussi la tapenade. Le millésime 2018 contient plus de Grenache qu'habituellement, il révèle un corps ample, une intensité de fruit, des tannins soyeux et mûrs de grande qualité, une longueur et une persistance fantastiques. Dans la finale puissante et soutenue, on retrouve de belles saveurs typiques du terroir de pierre concassée. Comme toujours remarquable et au sommet du top absolu.

**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'accomode 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 2033 |
| **Cépage(s):** | 30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault |
| **Artikelnummer:** | 0685418 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel
Famille Perrin

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | France |
| **Notation:** | Parker 95–97/100, Score 19.5/20 |
| **Cépage(s):** | 30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault |
| **A boire:** | jusqu'en 2033 |
| **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. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch