



Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel, Famille Perrin

La perfection de Châteauneuf

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 presque noir. Les cerises marquent le bouquet aux nuances de mûre, de cassis, de viande rôtie, de poivre noir, d'herbes de Provence, de réglisse et de cuir. La bouche est incroyablement riche, complexe et dense. Les tannins jeunes, mais de très bonne qualité donnent au vin une structure formidable. Le 2019 a certainement l'étoffe d'une légende, avec son exceptionnel équilibre entre puissance et douceur du fruit, sur les belles notes du terroir solitaire autour de Beaucastel. Naturellement une fois de plus l'un des meilleurs du millésime, dont la garde en bouteille assurera un avenir grandiose. Magnifique !

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: Bio. Certification bio: FR-BIO-01

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Cunoise, 5% Cinsault

Artikelnummer: 0685419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel
Famille Perrin

Herkunft:	France
Notation:	Decanter 96/100, Wine Spectator 96/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Cunoise, 5% Cinsault
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
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.