



Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel, Famille Perrin

Le Châteauneuf-du-Pape dans toute sa perfection

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:

Grenat pourpre profond. Le nez est marqué par les cerises noires, les mûres et le cassis, sur des nuances de poivre noir et de réglisse. Opulence de fruits dans la bouche incroyablement complexe et intense. C'est un vin gras et charnu aux tannins jeunes mais parfaitement fondus, à la fois gourmand et plein de caractère, aux arômes de fruits noirs complexes, sur des touches d'amandes, il développe une magnifique chaleur de Châteauneuf dans la finale qui se prolonge pendant plusieurs minutes.

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 2045

Cépage(s):

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

Artikelnummer:

0685421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel
Famille Perrin

Herkunft:	France
Notation:	Score 19.5/20, Decanter 96/100
Cépage(s):	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 10% Cunoise, 5% Cinsault
A boire:	jusqu'en 2045
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.