



Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel, Famille Perrin

Un Châteauneuf blanc prestigieux

Beschreibung:

L'un des Châteauneuf-du-Papes blancs les plus recherchés et les plus rares du légendaire Château de Beaucastel. Les quelques bouteilles sont attribuées.

Degustationsnotiz:

Jaune doré aux reflets verts. Les fruits tropicaux marquent le bouquet éblouissant aux notes de miel d'acacia, de brioche et de noix grillées. Un très beau vin, tout en finesse, qui présente des épices intenses, une minéralité marquée, ainsi qu'une acidité retenue. Les arômes de pêche blanche, de mandarine, d'orange et de papaye sont prédominants; corps moyen, belle densité et intenses saveurs.

Accompagne idéalement:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: France

Sous-région: Vallée du Rhône méridionale

Produzent: Famille Perrin

Elevage: 8 Mois en Cuve inox

Viticulture: Bio. Certification bio: FR-BIO-01

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2036

Cépage(s): 80% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 1.66% Picardan, 1.66% Clairette, 1.66% Bou

Artikelnummer: 0687222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel
Famille Perrin

Herkunft: France
Notation: James Suckling 95/100, Jeb Dunnock 95/100, Vinous 93/100, Wine Spectator 94/100, Score 19/20
Cépage(s): 80% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 1.66% Picardan, 1.66% Clairette, 1.66% Bourboulenc jusqu'en 2036
A boire:
Weinbau: Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Elevage: 8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Frais, entre 9 et 12 degrés