



Châteauneuf-du-Pape AOC

Les Sinards, Famille Perrin

Ein ungemein verführerischer Châteauneuf-du-Pape

Beschreibung:

Les Sinards est un Châteauneuf-du-Pape extrêmement séduisant, que l'on peut boire dès sa jeunesse avec beaucoup de plaisir. La famille Perrin élabore ce vin principalement à partir de jeunes vignes de Beaucastel et d'un vignoble voisin. Grâce à sa proportion élevée de Grenache, Il exprime un fruit croquant et généreux tout en possédant un bon potentiel de garde.

Degustationsnotiz:

Les Sinards est principalement produit à partir de raisins provenant des vignobles les plus jeunes du Château de Beaucastel. En outre, des raisins provenant du vignoble de 7 ha Les Sinards, situé sur la commune d'Orange, à l'ouest de Beaucastel, sont utilisés. Géologiquement, le vignoble se trouve sur un ancien fond marin avec un mélange de grands aquifères et de dépôts sédimentaires provenant des montagnes ; ; ; Le vin a une couleur rouge foncé et un arôme très riche et intense de cerise, de lavande, de poivre et d'épices. En bouche, le vin est agréablement rond, avec une combinaison équilibrée de fruité et de tanins fins, avec une excellente longueur en bouche.

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

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2034

Artikelnummer: 0763719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Les Sinards
Famille Perrin

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
A boire:	jusqu'en 2034
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.