



Châteauneuf-du-Pape AOC

Hommage à Jacques Perrin, Château de Beaucastel, Famille Perrin

Un chef-d'oeuvre récompensé de la note suprême par le critique le plus renommé

Beschreibung:

Toujours à la recherche du goût le plus authentique possible, Jacques Perrin s'est efforcé toute sa vie d'atteindre avec ses vins l'harmonie parfaite entre le sol, le climat et la vigne. Afin de se rapprocher le plus possible de l'expression naturelle du terroir, ce visionnaire a très tôt misé sur la culture biologique des vignes, car un vin ne peut être le reflet de son environnement que dans des conditions idéales. Une pensée universelle et intemporelle de Jacques Perrin, vigneron passionné, auquel la famille rend hommage avec ce grand Châteauneuf-du-Pape. Dominé par le mourvèdre, le cépage traditionnel de l'appellation, c'est un vin de vieilles vignes qui allie une concentration exceptionnelle à une fraîcheur spectaculaire, et dont la fascinante complexité aromatique, avec des notes de fruits noirs, d'épices et de cuir, est soutenue par une structure tannique fine et extrêmement élégante. Un terroir à l'état pur et un potentiel de garde sans fin!

Degustationsnotiz:

Pourpre intense. Les baies noires marquent le bouquet aux notes de violette, de cerise noire et de viande séchée, sur des touches typiques de tapenade d'olives. Corps rond et fruité, tannins soyeux et mûrs de grande qualité, fantastiques longueur et persistance. Exceptionnel, il atteint comme toujours des sommets.

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: Château de Beaucastel

Elevage: 12 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2052

Cépage(s): Mourvèdre, Grenache, Syrah, Counoise

Artikelnummer: 1421116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Hommage à Jacques Perrin
Château de Beaucastel

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 100/100, Jeb Dunnuck 100/100, Parker 99+/100, Score 20/20
Cépage(s):	Mourvèdre, Grenache, Syrah, Counoise
A boire:	jusqu'en 2052
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.