



Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Roussanne Vieilles Vignes, Château de Beaucastel, Famille Perrin

Un blanc royal

Beschreibung:

Ce Châteauneuf-du-Pape révèle avec le temps tous les attributs dignes d'un grand vin blanc et séduit par son harmonie, perceptible à chaque note. Il accompagne à la perfection un élégant plat de poisson, de crustacés ou de légumes. La précision du travail manuel réalisé dans les vignes et le faible volume de production en font une rareté. Ce vin de trempe royale procure un plaisir incomparable et s'impose au cœur et à la mémoire. Un incontournable pour tous les oenophiles.

Degustationsnotiz:

Jaune intense aux reflets vert olive. Nez complexe de reine-claude, de prune jaune et d'ananas, sur une délicate touche cerfeuil. Palais ample et très équilibré, d'une grande élégance malgré sa richesse, il développe constamment de nouvelles nuances, énormes réserves jusque dans la finale qui persiste longtemps.

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:	Château de Beaucastel
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2042
Cépage(s):	100% Roussanne
Artikelnummer:	1427722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Roussanne Vieilles Vignes
Château de Beaucastel

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 97/100, Decanter 96/100, Vinous 95/100, Score 20/20
Cépage(s):	100% Roussanne
A boire:	jusqu'en 2042
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés