



2016 Châteauneuf-du-Pape AOC

Les Sinards, Famille Perrin

L'appellation emblématique du sud de la vallée du Rhône: Châteauneuf-du-Pape

Description:

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.

Note de dégustation:

Violet foncé puissant. Le bouquet exprime déjà de belles senteurs de baies et d'épices. Bouche généreuse dont le fruit magnifique rappelle les mûres, les prunes confites, le cassis, la tapenade, la réglisse et un mélange typique d'épices du Sud. Les tanins sont agréables et soyeux et témoignent de la qualité de cet excellent millésime 2016. Un très beau Châteauneuf de la meilleure origine, qui reste longtemps en bouche.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Producteur:	Beaucastel-Perrin
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	70% Grenache, 15% Mourvèdre, 15% Syrah
Référence:	0763716

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Les Sinards
Famille Perrin

Origine: France
Notation(s): Score 18.5/20
Cépage(s): 70% Grenache, 15% Mourvèdre, 15% Syrah
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Foudre
Vol. alcool: 14.5 %
Service: 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
déguster.