



2016 Châteauneuf-du-Pape AOC

Château de Beaucastel, Famille Perrin

Un domaine fort d'une longue tradition

Description:

Ce Châteauneuf-du-Pape AOC provenant de Châteauneuf même, dans les Côtes du Rhône méridionales, est produit par le Château Beaucastel, que dirige aujourd'hui la quatrième génération de la famille Perrin. Le lien fort qu'entretiennent les Perrin avec la nature est sensible dans les vignes comme dans l'élaboration de leurs vins.

Note de dégustation:

Pourpre presque noir. Bouquet très ouvert de fruits noirs, de réglisse et de cuir, avec des nuances torréfiées et de terroir. En bouche, sa jeunesse laisse déjà entrevoir son gigantesque potentiel. Richesse et intensité du fruit, concentration et profondeur. Opulence de baies noires, sans trop de puissance alcoolique – une grande réussite de la famille Perrin. Les tanins sont nobles, mûrs et veloutés. Une harmonie presque parfaite de la puissance du sud, du fruit, de la vivacité, de la persistance et des épices. Encore un vin phare d'un des meilleurs millésimes de la décennie dans le Rhône méridional.

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:	Château de Beaucastel
Notation(s):	James Suckling 99/100, Parker 95–97/100, Falstaff 97/100
Elevage:	12 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault
Référence:	0685416

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Château de Beaucastel
Famille Perrin

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 99/100, Parker 95–97/100, Falstaff 97/100
Cépage(s):	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault
Apogée:	jusqu'en 2040
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 décanter.