



## 2016 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

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Rhône
<b>Sous-région:</b>	Vallée du Rhône méridionale
<b>Producteur:</b>	Beaucastel-Perrin
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 100/100, Parker 99+/100, Jeb Dunnock 100/100
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Cépage(s):</b>	Mourvèdre, Grenache, Syrah, Counoise
<b>Référence:</b>	1421116

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOC

Hommage à Jacques Perrin  
Château de Beaucastel  
Famille Perrin

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 100/100, Parker 99+/100, Jeb  
Dunnuck 100/100  
**Cépage(s):** Mourvèdre, Grenache, Syrah, Counoise  
**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.