



2017 Châteauneuf-du-Pape AOC

Les Sinards, Famille Perrin

Une production de la famille Perrin

Description:

Les Sinards est un Châteauneufdu- 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 vignes de Beaucastel et d'un vignoble voisin. Grâce à sa proportion élevée de Grenache, il dévoile un fruit croquant et généreux tout en possédant un bon potentiel de garde.

Note de dégustation:

Violet foncé. De délicates notes florales agrémentent le bouquet opulent de baies et d'épices. Gourmand en bouche, avec un fruit généreux, ainsi que des tannins tendres et veloutés, Délicieux arômes de mûres, de prunes compotées, de cassis, de tapenade d'olives et de réglisse, avec des nuances d'épices de garrigue typiques de la région. Un Châteauneuf extrêmement séduisant qui reste longtemps en bouche, produit par un très beau domaine.

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):	Parker 90–93/100
Elevage:	en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Référence:	0763717

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): Parker 90–93/100
Cépage(s): Grenache, Mourvèdre, Syrah
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 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
décanner.