



2017 Châteauneuf-du-Pape AOC

Les Sinards, Famille Perrin

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.

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):	
Elaboration:	en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Cépage(s):	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0763717075C6100

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):

Traubensorte(en): Grenache, Mourvèdre, Syrah

Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Viticulture: Traditionnelle

Elaboration: 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.