



2017 Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel, Famille Perrin

La perfection de Châteauneuf-du-Pape

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, qui respecte les principes de la vinification naturelle.

Note de dégustation:

Pourpre couleur encre. Les baies noires dominent le nez aux notes de viande rôtie, de poivre, d'herbes de Provence, de réglisse et de nuances de cuir. Très corsé, soyeux et concentré, les tannins sont veloutés et fins, le fruit est séduisant, la force bien équilibrée, d'une générosité méridionale avec des saveurs captivantes et profondes provenant du terroir solitaire de Beaucastel. Ce millésime est une fois de plus à compter parmi les meilleurs avec un avenir grandiose grâce à une maturation supplémentaire en bouteille. Superbe !

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):

Jeb Dunnuck 95–97/100

Elevage:

12 Mois en Foudre

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2031

Cépage(s):

30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault

Référence:

0685417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel
Famille Perrin

Origine: France
Notation(s): Jeb Dunnuck 95–97/100
Cépage(s): 30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah,
10% Counoise, 5% Cinsault
Apogée: jusqu'en 2031
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.