



## 2017 Châteauneuf-du-Pape AOC

Hommage à Jacques Perrin, Château de Beaucastel, Famille Perrin

Sans conteste, un Châteauneuf culte figure

**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):**  
**Elevage:** 12 Mois 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):** Mourvèdre, Grenache, Syrah, Counoise  
**Référence:** 1421117

## 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

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	Mourvèdre, Grenache, Syrah, Counoise
<b>Apogée:</b>	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.