



2018 Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel, Famille Perrin

La perfection de Châteauneufdu-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 intense. Le parfum est dominé par les baies noires, les violettes, la cerise noire, la viande rôtie, les herbes séchées et typiquement aussi la tapenade. Le millésime 2018 contient plus de Grenache qu'habituellement, il révèle un corps ample, une intensité de fruit, des tannins soyeux et mûrs de grande qualité, une longueur et une persistance fantastiques. Dans la finale puissante et soutenue, on retrouve de belles saveurs typiques du terroir de pierre concassée. Comme toujours remarquable et au sommet du top absolu.

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):	Parker 95–97/100
Elevage:	12 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault
Référence:	0685418

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): Parker 95–97/100
Cépage(s): 30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah,
10% Counoise, 5% Cinsault
Apogée: jusqu'en 2033
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.