



2018 Châteauneuf-du-Pape AOC

Les Sinards, Famille Perrin

Une production de la 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.

Note de dégustation:

Rubis-violet foncé. Cerises noires mûres et sucrées dans le nez aux notes d'herbes, de cannelle et de cacao. Gourmand et ample, avec une jolie acidité et des tannins souples et veloutés, opulence de fruits noirs, mûres, cassis et compote de prunes. Belles nuances méridionale avec de la tapenade d'olive, de la réglisse et des épices typiques de la garrigue. Un Chateauneuf délicat, délicieux et long en bouche d'un domaine réputé.

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 91-93/100
Elevage:	12 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Référence:	0763718

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): Jeb Dunnuck 91–93/100
Cépage(s): Grenache, Mourvèdre, Syrah
Apogée: jusqu'en 2029
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
déguster.