

2020 Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel, Famille Perrin (Bio)

Un Châteauneuf blanc prestigieux

Note de dégustation:
Jaune doré aux reflets verts. Les fruits tropicaux marquent le bouquet éblouissant aux notes de miel d'acacia, de brioche et de noix grillées. Un très beau vin, tout en finesse, qui présente des épices intenses, une minéralité marquée, ainsi qu'une acidité retenue. Les arômes de pêche blanche, de mandarine, d'orange et de papaye sont prédominants; corps moyen, belle densité et intenses saveurs.
Accompagne idéale:
Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.
Conseils de service:
Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Producteur:	Château de Beaucastel
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	80% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 2.5% Clairette, 2.5% Bourboulenc
Référence:	0687220

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel
Famille Perrin (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	80% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 2.5% Clairette, 2.5% Bourboulenc
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Bio
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch