



## 2012 Châteauneuf-du-Pape AOC

Hommage à Jacques Perrin, Château de Beaucastel, Famille Perrin

Une cuvée spéciale en l'honneur du père de la famille Perrin.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Rhône
<b>Sous-région:</b>	Vallée du Rhône méridionale
<b>Producteur:</b>	Beaucastel-Perrin
<b>Notation(s):</b>	Parker 99/100, Score 20/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2042
<b>Cépage(s):</b>	60% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise
<b>Référence:</b>	1421112

## 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

**Origine:** France  
**Notation(s):** Parker 99/100, Score 20/20  
**Cépage(s):** 60% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah,  
10% Counoise  
**Apogée:** jusqu'en 2042  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 15.5 %  
**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.