



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.

Note de dégustation:

Pourpre intense. Les baies noires marquent le bouquet aux notes de violette, de cerise noire et de viande séchée, sur des touches typiques de tapenade d'olives. Corps rond et fruité, tannins soyeux et mûrs de grande qualité, fantastiques longueur et persistance. Exceptionnel, il atteint comme toujours des sommets.

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