



2016 Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel, Famille Perrin

Un Châteauneuf blanc prestigieux

Note de dégustation:

Pour la famille Perrin, la Roussane est le cépage blanc roi du Rhône méridional. Leur Châteauneuf du Pape Blanc 2016 en est d'ailleurs un digne représentant puisqu'il en comporte 80%. Les sens sont submergés par les notes d'ananas caramélisé et de sorbet à la mandarine. L'opulence est agrémentée d'une belle fraîcheur légèrement saline qui persiste jusqu'en finale. On l'appréciera autant sur sa jeunesse qu'après plusieurs années de garde.

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:	Beaucastel-Perrin
Notation(s):	Parker 94/100
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	80% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 5% Bourboulenc
Référence:	0687216

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel
Famille Perrin

Origine:	France
Notation(s):	Parker 94/100
Cépage(s):	80% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 5% Bourboulenc
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés