



2006 Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel, Famille Perrin

L'un des meilleurs Châteauneuf du-Pape du millésime

Description:

Ce Châteauneuf-du-Pape AOC provenant des Côtes du Rhône méridionales est produit par le Château Beaucastel, que dirige aujourd'hui la quatrième génération de la famille Perrin. Le lien fort qu'entretiennent les Perrin avec la nature est sensible dans les vignes comme dans l'élaboration de leurs vins.

Note de dégustation:

Ce millésime 2006 est d'une grande harmonie et plein de finesse. Au nez montent d'intenses parfums de mûres sucrées, de truffes noires, de poivre blanc, de cuir et d'herbes. La bouche charmante révèle une belle force et de la fraîcheur, avec des arômes de Grenache fondants et des tannins aristocratiques

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):	Wine Spectator 95/100, Parker 95/100
Elaboration:	12 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	Mourvèdre, Grenache, Syrah, Cinsault
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	0685406075B6000

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel
Famille Perrin

Origine: France
Notation(s): Wine Spectator 95/100, Parker 95/100
Traubensorte(en): Mourvèdre, Grenache, Syrah, Cinsault
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 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
décanter.