



2022 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 %

Cépage(s):

80% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 1.66% Picardan, 1.66% Clairette, 1.66% Bourboulenc

Référence:

0687222

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, 1.66% Picardan, 1.66% Clairette, 1.66% Bourboulenc
Viticulture:	Bio
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés