



2018 Châteauneuf-du-Pape AOC

Hommage à Jacques Perrin, Château de Beaucastel, Famille Perrin

Sans conteste, un Châteauneuf culte figure

Description:

Toujours à la recherche du goût le plus authentique possible, Jacques Perrin s'est efforcé toute sa vie d'atteindre avec ses vins l'harmonie parfaite entre le sol, le climat et la vigne. Afin de se rapprocher le plus possible de l'expression naturelle du terroir, ce visionnaire a très tôt misé sur la culture biologique des vignes, car un vin ne peut être le reflet de son environnement que dans des conditions idéales. Une pensée universelle et intemporelle de Jacques Perrin, vigneron passionné, auquel la famille rend hommage avec ce grand Châteauneuf-du-Pape. Dominé par le mourvèdre, le cépage traditionnel de l'appellation, c'est un vin de vieilles vignes qui allie une concentration exceptionnelle à une fraîcheur spectaculaire, et dont la fascinante complexité aromatique, avec des notes de fruits noirs, d'épices et de cuir, est soutenue par une structure tannique fine et extrêmement élégante. Un terroir à l'état pur et un potentiel de garde sans fin!

Note de dégustation:

Publié pour la première fois en 1989, l'"Hommage à Jacques Perrin" est la cuvée phare du prestigieux Château de Beaucastel. Le millésime 2018 est dominé par le mourvèdre, qui représente 60 % de l'assemblage final. Il s'agit d'un vin riche et complexe - qualifié à juste titre de "flamboyant" par les Perrin - avec une énorme intensité savoureuse qui crée un équilibre avec les fruits noirs mûrs. ; ;

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):	Score 20/20
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2025-2050
Cépage(s):	Mourvèdre, Grenache, Syrah
Référence:	1421118

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): Score 20/20
Cépage(s): Mourvèdre, Grenache, Syrah
Apogée: 2025–2050
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.