



2022 Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel, Famille Perrin

Un vin tiré du coffre aux trésors du Château

Description:

Ce Châteauneuf-du-Pape AOC provenant de Châteauneuf même, dans les 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, qui respecte les principes de la vinification naturelle.

Note de dégustation:

Grenat pourpre profond. Le nez est marqué par les cerises noires, les mûres et le cassis, sur des nuances de poivre noir et de réglisse. Opulence de fruits dans la bouche incroyablement complexe et intense. C'est un vin gras et charnu aux tannins jeunes mais parfaitement fondus, à la fois gourmand et plein de caractère, aux arômes de fruits noirs complexes, sur des touches d'amandes, il développe une magnifique chaleur de Châteauneuf dans la finale qui se prolonge pendant plusieurs minutes.

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 19.5/20
Elevage:	12 Mois en Foudre
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault
Référence:	0685422

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): Score 19.5/20
Cépage(s): 30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah,
10% Counoise, 5% Cinsault
Viticulture: Bio
Elevage: 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.