



2023 Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel, Famille Perrin

Un Châteauneuf blanc prestigieux

Description:

L'un des Châteauneuf-du-Pape blancs les plus recherchés et les plus rares, produit par le légendaire Château de Beaucastel. Un vin blanc qui séduit par sa complexité, ses saveurs d'amande, son opulence et son onctuosité.

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 %

Apogée:

jusqu'en 2037

Cépage(s):

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

Référence:

0687223

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):	Score 19/20
Cépage(s):	80% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 1.66% Picardan, 1.66% Clairette, 1.66% Bourboulenc jusqu'en 2037
Apogée:	Bio
Viticulture:	8 Mois en Cuve inox
Elevage:	14.0 %
Vol. alcool:	
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés