

2009 Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel, Famille Perrin

Le millésime 2009 du célèbre Château Beaucastel

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. Pour les fêtes, nous avons pu nous procurer une petite quantité du magnifique millésime 2009 sorti tout droit du coffre aux trésors de Beaucastel. Il est à son apogée maintenant.

Note de dégustation:
Robe pourpre, presque opaque. Au nez, parfums de camphre, de truffe, de cerise noire et de raisinet, avec encore de la réglisse et du poivre, auxquels s'ajoute celui du sous-bois, si typique du terroir de Beaucastel. En bouche, les tanins, encore présents, sont mûrs; puissant, crémeux, d'où un fruité très gouleyant, à la structure d'une grande élégance. N'a rien à envie au grand millésime 2007, tout en étant d'un tout autre style, fait de finesse et de fraîcheur et non pas simplement de concentration.

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'accomode 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:	Beaucastel-Perrin
Notation(s):	Wine Spectator 96/100, Parker 92-95/100
Elevage:	12 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2045
Cépage(s):	30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 5% Cinsault, 5% Counoise, 2% Picpoul, 2% Bourboulenc, 2% Roussanne, 2% Vaccarèse, 2% Terret noir, 2% Muscardin, 2% Picardan, 2% Clairette
Référence:	0685409

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

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 96/100, Parker 92-95/100
Cépage(s):	30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 5% Cinsault, 5% Counoise, 2% Picpoul, 2% Bourboulenc, 2% Roussanne, 2% Vaccarèse, 2% Terret noir, 2% Muscardin, 2% Picardan, 2% Clairette
Apogée:	jusqu'en 2045
Viticulture:	Traditionnelle
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch