2013 Châteauneuf-du-Pape AOC

Hommage à Jacques Perrin, Château de Beaucastel, Famille Perrin

Ce Châteauneuf culte figure sans conteste parmi les vins les plus rares de la vallée du

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:
Pourpre intense. Les baies noires marquent le bouquet aux notes de violette, de cerise noire et de viande séchée, sur des touches typiques de tapenade d'olives. Corps rond et fruité, tannins soyeux et mûrs de grande qualité, fantastiques longueur et persistance. Exceptionnel, il atteint comme toujours des sommets.

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:	Château de Beaucastel
Notation(s):	James Suckling 98/100, Score 20/20, Parker 96+/100
Elevage:	18 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2045
Cépage(s):	60% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise
Référence:	1421113

MÖVENPICK
VINS

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):	James Suckling 98/100, Score 20/20, Parker 96+/100
Cépage(s):	60% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise
Apogée:	jusqu'en 2045
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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