



Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel, Famille Perrin

La stella di Châteauneuf-du-Pape

Beschreibung:

Questo Châteauneuf-du-Pape AOC della Côtes du Rhône meridionale è prodotto dallo Château Beaucastel, ora gestito dalla quarta generazione della famiglia Perrin. In occasione delle festività, siamo riusciti a prelevare una piccola quantità della magnifica annata 2012 direttamente dallo scrigno di Beaucastel. Ora è al suo apice.

Degustationsnotiz:

Porpora intenso. Un bouquet ammaliante di frutti blu e rossi, tartufo nero e liquirizia, con un tocco di cuoio e una nota di erbe del Midi che gli conferiscono pienezza. Al palato, questo Châteauneuf-du-Pape è seducentemente fruttato, marcato e così tipico. Già aperto, esprime raffinati aromi di mora, ribes nero e squisite erbe provenzali. Di corpo medio-pieno, con tannini maturi, mineralità e affumicatura, freschezza e vivacità fruttata; grande armonia ed equilibrio impeccabile; la concentrazione conferisce una piacevole vivacità, mentre la potenza è assicurata!

Ideale con:

Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Valle del Rodano meridionale

Produttore: Famille Perrin

Allevamento: 12 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault

Artikelnummer: 0685412

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel
Famille Perrin

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 96/100, Score 19/20, Wine Spectator 95/100
Varietà d'uva:	30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.