



Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel, Famille Perrin

La perfezione di Châteauneuf-du-Pape

Beschreibung:

Questo Châteauneuf-du-Pape AOC, proveniente dallo stesso Châteauneuf, nella Côtes du Rhône meridionale, è prodotto da Château Beaucastel, ora gestito dalla quarta generazione della famiglia Perrin. Il forte legame della famiglia Perrin con la natura è evidente sia nei vigneti che nella produzione dei vini, che seguono i principi della vinificazione naturale.

Degustationsnotiz:

Colore viola intenso. Il profumo è dominato da bacche nere, violette, amarena, carne arrostita, erbe secche e tipicamente anche tapenade. L'annata 2018 contiene più Grenache del solito, rivelando un corpo pieno, un'intensità di frutta, tannini setosi e maturi di grande qualità, una fantastica lunghezza e persistenza. Il finale è potente e sostenuto, con bei sapori tipici del terroir di pietra frantumata. Come sempre, notevole e al top assoluto.

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 2033

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

Artikelnnummer: 0685418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel
Famille Perrin

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 95-97/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Cunoise, 5% Cinsault
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.