



Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel, Famille Perrin

La perfezione di Châteauneuf

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 quasi nero. Il bouquet è caratterizzato da ciliegie, con note di mora, ribes nero, carne arrostita, pepe nero, erbe provenzali, liquirizia e cuoio. Il palato è incredibilmente ricco, complesso e denso. I tannini, giovani ma molto buoni, conferiscono al vino un'enorme struttura. Il 2019 ha certamente la stoffa della leggenda, con il suo eccezionale equilibrio tra potenza e dolcezza del frutto, sulle bellissime note del terroir solitario intorno a Beaucastel. Naturalmente ancora una volta uno dei migliori dell'annata, il cui invecchiamento in bottiglia garantirà un futuro grandioso. Magnifico!

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: Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2035

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

Artikelnummer: 0685419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel
Famille Perrin

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Decanter 96/100, Wine Spectator 96/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Cunoise, 5% Cinsault
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
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.