



Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel, Famille Perrin

Châteauneuf-du-Pape in tutta la sua perfezione

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 granato-violaceo intenso. Al naso è caratterizzato da ciliegie nere, more e ribes nero, con note di pepe nero e liquirizia. Al palato è un frutto opulento, incredibilmente complesso e intenso. È un vino grasso e carnoso, con tannini giovani ma perfettamente fusi, al tempo stesso goloso e pieno di carattere, con complessi aromi di frutta nera, su note di mandorle, sviluppa un magnifico calore da Châteauneuf nel finale che si protrae per diversi minuti.

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 2045

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

Artikelnnummer: 0685421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel
Famille Perrin

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19.5/20, Decanter 96/100
Varietà d'uva:	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault
Da bere:	da subito fino al 2045
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.