



Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel, Famille Perrin

Un prestigioso Châteauneuf bianco

Beschreibung:

Uno dei più ricercati e rari Châteauneuf-du-Papes bianchi del leggendario Château de Beaucastel. Le poche bottiglie sono attribuite.

Degustationsnotiz:

Giallo oro con riflessi verdi. I frutti tropicali segnano il bouquet abbagliante con note di miele d'acacia, brioche e noci tostate. Un vino molto fine e raffinato, con spezie intense, mineralità marcata e acidità contenuta. Predominano aromi di pesca bianca, mandarino, arancia e papaia; corpo medio, buona densità e sapori intensi.

Ideale con:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Appellation: Valle del Rodano meridionale

Produzent: Famille Perrin

Allevamento: 8 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 80% Roussanne, 15% Grenache Blanc

Artikelnummer: 0687221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel
Famille Perrin

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94-95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	80% Roussanne, 15% Grenache Blanc
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento:	8 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi