



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

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

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2036

Varietà d'uva: 80% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 1.66% Picardan, 1.66% Clairette, 1.66% Bourboulenc

Artikelnummer: 0687222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel
Famille Perrin

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Jeb Dunnuck 95/100, Vinous 93/100, Wine Spectator 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	80% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 1.66% Picardan, 1.66% Clairette, 1.66% Bourboulenc da subito fino al 2036
Da bere:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Weinbau:	8 Mesi in vasche d'acciaio inox
Allevamento:	14.0%
Vol. alcolici:	Fresco, tra 9 e 12 gradi
Servier:	