



Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel, Famille Perrin

Un prestigioso Châteauneuf bianco

Beschreibung:

Uno dei più ricercati e rari Châteauneufdu Papes bianchi del leggendario Château de Beaucastel. Un vino bianco con complessità, note di mandorla, enorme ricchezza e una fluidità cremosa.

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:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Valle del Rodano meridionale

Produttore: 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 2037

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

Artikelnnummer: 0687223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel
Famille Perrin

Herkunft: Francia
Valutazioni: Jeb Dunnock 95/100, James Suckling 94/100, Vinous 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva: 80% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 1.66% Picardan, 1.66% Clairette, 1.66% Bourboulenc da subito fino al 2037
Da bere:
Weinbau: Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento: 8 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici: 14.0%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.