



Châteauneuf-du-Pape AOC

Les Sinards, Famille Perrin

Una produzione della famiglia Perrin

Beschreibung:

Les Sinards è uno Châteauneuf-du-Pape estremamente seducente che può essere bevuto giovane con grande piacere. La famiglia Perrin produce questo vino principalmente da giovani viti di Beaucastel e da un vigneto vicino. Grazie all'alta percentuale di Grenache, esprime un frutto croccante e generoso con un buon potenziale di invecchiamento.

Degustationsnotiz:

Rubino scuro-violaceo. Al naso, ciliegie nere mature e dolci con note di erbe, cannella e cacao. Lussuoso e corposo, con una bella acidità e tannini morbidi e vellutati, frutti neri opulenti, more, ribes nero e composta di prugne. Splendide sfumature meridionali con tapenade di olive, liquirizia e spezie tipiche della gariga. Uno Châteauneuf delicato, delizioso e duraturo di una tenuta rinomata.

Ideale con:

Questo vino si abbina 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: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: Grenache, Mourvèdre, Syrah

Artikelnnummer: 0763718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Les Sinards
Famille Perrin

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 91-93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.