



Châteauneuf-du-Pape AOC

Les Sinards, Famille Perrin

Ein ungemein verführerischer Châteauneuf-du-Pape

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:

Les Sinards è prodotto principalmente da uve coltivate nei vigneti più giovani di Château de Beaucastel. Inoltre, vengono utilizzate le uve del vigneto Les Sinards di 7 ettari, situato nel comune di Orange, a ovest di Beaucastel. Geologicamente, il vigneto si trova su un antico fondale marino con una miscela di grandi falde acquifere e depositi sedimentari provenienti dalle montagne; ; ; Il vino ha un colore rosso intenso e un aroma molto ricco e intenso di ciliegia, lavanda, pepe e spezie. Al palato, il vino è piacevolmente rotondo, con una combinazione equilibrata di fruttato e tannini fini, e un'eccellente lunghezza.

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

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2034

Artikelnnummer: 0763719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Les Sinards
Famille Perrin

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Da bere:	da subito fino al 2034
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.