



Châteauneuf-du-Pape AOC

Hommage à Jacques Perrin, Château de Beaucastel, Famille Perrin

Un'annata speciale in onore del padre della famiglia Perrin.

Beschreibung:

Sempre alla ricerca del gusto più autentico possibile, Jacques Perrin ha cercato per tutta la vita di ottenere nei suoi vini la perfetta armonia tra suolo, clima e vitigno. Per avvicinarsi il più possibile all'espressione naturale del terroir, questo visionario ha puntato molto presto sulla viticoltura biologica, perché un vino può riflettere il suo ambiente solo in condizioni ideali. Jacques Perrin era un viticoltore universale e senza tempo e la famiglia gli rende omaggio con questo grande Châteauneuf-du-Pape. Dominato dal mourvèdre, il vitigno tradizionale della denominazione, è un vino proveniente da vecchie vigne che unisce una concentrazione eccezionale a una freschezza spettacolare. La sua affascinante complessità aromatica, con note di frutta nera, spezie e cuoio, è sostenuta da una struttura tannica fine ed estremamente elegante. Terroir puro e potenziale di invecchiamento infinito!

Degustationsnotiz:

Porpora intenso. I frutti di bosco segnano il bouquet con note di viola, amarena e carne secca, con tocchi tipici di tapenade di olive. Rotondo e fruttato, con tannini setosi e maturi di grande qualità e una fantastica lunghezza e persistenza. Eccezionale, raggiunge nuove vette come sempre.

Ideale con:

Questo vino si abbina perfettamente 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: Château de Beaucastel

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2042

Varietà d'uva: 60% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise

Artikelnummer: 1421112

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Hommage à Jacques Perrin
Château de Beaucastel

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 99/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	60% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Syrah, 10% Cunoise
Da bere:	da subito fino al 2042
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.5%
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.