



Châteauneuf-du-Pape AOC

Hommage à Jacques Perrin, Château de Beaucastel, Famille Perrin

Senza dubbio uno Châteauneuf di culto.

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:

Rilasciato per la prima volta nel 1989, "Hommage à Jacques Perrin" è la cuvée di punta del prestigioso Château de Beaucastel. L'annata 2018 è dominata dal Mourvèdre, che rappresenta il 60% dell'assemblaggio finale. Si tratta di un vino ricco e complesso - giustamente definito "fiammeggiante" dalla famiglia Perrin - con un'enorme intensità sapida che crea un equilibrio con la frutta nera matura; ;

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

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2050

Varietà d'uva: Mourvèdre, Grenache, Syrah

Artikelnummer: 1421118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Hommage à Jacques Perrin
Château de Beaucastel

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 20/20
Varietà d'uva:	Mourvèdre, Grenache, Syrah
Da bere:	da subito fino al 2050
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.