



Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Roussanne Vieilles Vignes, Château de Beaucastel, Famille Perrin

Un vino bianco di classe regale

Beschreibung:

Con un po' di maturità, questo vino bianco sviluppa tutta la sua gamma di sfaccettature e rimarrà nella vostra splendida memoria. Una poesia sui crostacei, sulle verdure pregiate o sul pesce nobile.

Degustationsnotiz:

Giallo intenso con riflessi verde oliva. Naso complesso di frutti di bosco, prugna gialla e ananas, con una delicata nota di cerfoglio. Palato ampio e molto equilibrato, di grande eleganza nonostante la ricchezza, sviluppa costantemente nuove sfumature, grandi riserve fino al finale di lunga durata.

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:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Appellation: Valle del Rodano meridionale

Produttore: Château de Beaucastel

Allevamento: 8 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 100% Roussanne

Artikelnummer: 1427720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Roussanne Vieilles Vignes
Château de Beaucastel

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 20/20
Varietà d'uva:	100% Roussanne
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento:	8 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi