2019 Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel, Famille Perrin

La perfezione di Châteauneuf

Descrizione del vino:
Questo Châteauneuf-du-Pape AOC, proveniente dallo stesso Châteauneuf, nella Côtes du Rhône meridionale, è prodotto da Château Beaucastel, ora gestito dalla quarta generazione della famiglia Perrin. Il forte legame della famiglia Perrin con la natura è evidente sia nei vigneti che nella produzione dei vini, che seguono i principi della vinificazione naturale.
Nota di degustazione:
Colore viola quasi nero. Il bouquet è caratterizzato da ciliegie, con note di mora, ribes nero, carne arrostita, pepe nero, erbe provenzali, liquirizia e cuoio. Il palato è incredibilmente ricco, complesso e denso. I tannini, giovani ma molto buoni, conferiscono al vino un'enorme struttura. Il 2019 ha certamente la stoffa della leggenda, con il suo eccezionale equilibrio tra potenza e dolcezza del frutto, sulle bellissime note del terroir solitario intorno a Beaucastel. Naturalmente ancora una volta uno dei migliori dell'annata, il cui invecchiamento in bottiglia garantirà un futuro grandioso. Magnifico!
Abbinamenti:
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.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Château de Beaucastel
Valutazioni:	Decanter 96/100, Score 19.5/20, Wine Spectator 96/100
Vinificazione:	12 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault
Numero di articolo:	0685419

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel
Famille Perrin

Origine:	Francia
Valutazioni:	Decanter 96/100, Score 19.5/20, Wine Spectator 96/100
Varietà d'uva:	30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch