



2021 Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Roussanne Vieilles Vignes, Château de Beaucastel, Famille Perrin (Bio)

Nota di degustazione:

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, enormi riserve fino al finale di lunga durata.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	FR
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Château de Beaucastel
Valutazioni:	Score 20/20, Score 20/20
Vinificazione:	8 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2040
Varietà d'uva:	100% Roussanne
Numero di articolo:	1427721

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Roussanne Vieilles Vignes
Château de Beaucastel
Famille Perrin (Bio)

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 20/20, Score 20/20
Varietà d'uva:	100% Roussanne
Maturità:	fino a 2040
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	8 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi