



## 2022 Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Roussanne Vieilles Vignes, Château de Beaucastel, Famille Perrin

Un vino bianco di classe regale

### Descrizione del vino:

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.

### 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

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Rodano
<b>Sottoregione:</b>	Valle del Rodano meridionale
<b>Produttore:</b>	Château de Beaucastel
<b>Valutazioni:</b>	Score 20/20
<b>Vinificazione:</b>	8 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Roussanne
<b>Numero di articolo:</b>	1427722

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc**

Roussanne Vieilles Vignes  
Château de Beaucastel  
Famille Perrin

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 20/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Roussanne
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	8 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi