



## 2022 Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel, Famille Perrin

Un prestigioso Châteauneuf bianco

### Descrizione del vino:

Uno dei più ricercati e rari Châteauneuf-du-Papes bianchi del leggendario Château de Beaucastel. Le poche bottiglie sono attribuite.

### Nota di degustazione:

Giallo oro con riflessi verdi. I frutti tropicali segnano il bouquet abbagliante con note di miele d'acacia, brioche e noci tostate. Un vino molto fine e raffinato, con spezie intense, mineralità marcata e acidità contenuta. Predominano aromi di pesca bianca, mandarino, arancia e papaia; corpo medio, buona densità e sapori intensi.

### 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:

Francia

### Regione:

Rodano

### Sottoregione:

Valle del Rodano meridionale

### Produttore:

Château de Beaucastel

### Valutazioni:

Score 19/20

### Vinificazione:

8 Mesi in In vasche d'acciaio inox

### Viticoltura:

Bio

### Gradazione alcolica:

14.0 %

### Varietà d'uva:

80% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 1.66% Picardan, 1.66% Clairette, 1.66% Bourboulenc

### Numero di articolo:

0687222

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc**

Château Beaucastel  
Famille Perrin

|                                 |                                                                                          |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Francia                                                                                  |
| <b>Valutazioni:</b>             | Score 19/20                                                                              |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 80% Roussanne, 15% Grenache Blanc, 1.66%<br>Picardan, 1.66% Clairette, 1.66% Bourboulenc |
| <b>Viticoltura:</b>             | Bio                                                                                      |
| <b>Vinificazione:</b>           | 8 Mesi in In vasche d'acciaio inox                                                       |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 14.0 %                                                                                   |
| <b>Servizio:</b>                | Fresco, tra 9 e 12 gradi                                                                 |