



2019 Châteauneuf-du-Pape AOC

Les Sinards, Famille Perrin

Descrizione del vino:

Les Sinards è uno Châteauneuf-du-Pape estremamente seducente che può essere bevuto giovane con grande piacere. La famiglia Perrin produce questo vino principalmente da giovani viti di Beaucastel e da un vigneto vicino. Grazie all'alta percentuale di Grenache, esprime un frutto croccante e generoso con un buon potenziale di invecchiamento.

Nota di degustazione:

Les Sinards è prodotto principalmente con uve provenienti dai vigneti più giovani dello Château de Beaucastel. Vengono utilizzate anche le uve del vigneto Les Sinards di 7 ettari nel comune di Orange, a ovest di Beaucastel. Dal punto di vista geologico, il vigneto si trova su un antico fondale marino con una miscela di grandi falde acquifere e depositi sedimentari provenienti dalle montagne; ; Il vino ha un colore rosso scuro e un aroma molto pieno e intenso di ciliegia, lavanda, pepe e spezie. Al palato, il vino è piacevolmente rotondo, con una combinazione equilibrata di fruttato e tannini fini, con un eccellente finale lungo.

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:	Score 18.5/20
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0763719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Les Sinards
Famille Perrin

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	fino a 2034
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.