



2019 Châteauneuf-du-Pape AOC

Hommage à Jacques Perrin, Château de Beaucastel, Famille Perrin

Senza dubbio uno Châteauneuf di culto.

Nota di degustazione:

Porpora intenso. I frutti di bosco segnano il bouquet con note di viola, amarena e carne secca, con tocchi tipici di tapenade di olive. Rotondo e fruttato, con tannini setosi e maturi di grande qualità e una fantastica lunghezza e persistenza. Eccezionale, raggiunge nuove vette come sempre.

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 20/20 |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Maturità: | 2026-2046 |
| Varietà d'uva: | Mourvèdre, Grenache, Syrah |
| Numero di articolo: | 1421119 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Hommage à Jacques Perrin
Château de Beaucastel
Famille Perrin

Origine: Francia
Valutazioni: Score 20/20
Varietà d'uva: Mourvèdre, Grenache, Syrah
Maturità: 2026-2046
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.