



2018 Châteauneuf-du-Pape AOC

Hommage à Jacques Perrin, Château de Beaucastel, Famille Perrin

Senza dubbio uno Châteauneuf di culto.

Nota di degustazione:

Rilasciato per la prima volta nel 1989, "Hommage à Jacques Perrin" è la cuvée di punta del rinomato Château de Beaucastel. L'annata 2018 è dominata dal Mourvèdre, che costituisce il 60% dell'assemblaggio finale. È un vino ricco e stratificato - giustamente descritto dai Perrin come "fiammeggiante" - con un'enorme intensità gustativa che crea un equilibrio con la frutta matura e scura;

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:	2025-2050
Varietà d'uva:	Mourvèdre, Grenache, Syrah
Numero di articolo:	1421118

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:	2025-2050
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.