



2022 Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel, Famille Perrin

Un vino dallo scrigno del tesoro dello Château

Descrizione del vino:

Questo Châteauneuf-du-Pape AOC, proveniente dallo stesso Châteauneuf, nella Côtes du Rhône meridionale, è prodotto da Château Beaucastel, ora gestito dalla quarta generazione della famiglia Perrin. Il forte legame della famiglia Perrin con la natura è evidente sia nei vigneti che nella produzione dei vini, che seguono i principi della vinificazione naturale.

Nota di degustazione:

Colore granato-violaceo intenso. Il naso è caratterizzato da ciliegie nere, more e ribes, con note di pepe nero e liquirizia. Frutto opulento al palato, incredibilmente complesso e intenso. È un vino grasso, carnoso, con tannini giovani ma perfettamente fusi, al tempo stesso goloso e pieno di carattere, con complessi aromi di frutta nera, su note di mandorle, sviluppa un magnifico calore da Châteauneuf nel finale che si protrae per diversi minuti.

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 19.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault
Numero di articolo:	0685422

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Château Beaucastel
Famille Perrin

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Mesi in Fulmine
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.