



2021 La Grange St-Martin Rouge

Côtes-du-Rhône AOC Réserve, Famille Perrin

Rhone-Réserve à la Perrin

Description:

Autour du village de Châteauneuf-du-Pape, dans le sud de la vallée du Rhône, les vignes trouvent d'excellents sols qui, avec leur diversité, offrent tout ce qu'il faut pour que les raisins s'épanouissent au mieux: Cailloux, argile, sable et argile rouge. Les galets sont particulièrement importants, car ils fournissent aux vignes la chaleur emmagasinée pendant la journée. La famille Perrin pratique la viticulture depuis cinq générations déjà, et ce dans le plus grand respect de la nature. Un vin traditionnel pour tous les jours.

Note de dégustation:

Pourpre intense et lumineux. Bouquet aux belles notes de baies noires, avec de jolies touches toastées, d'herbes de Provence et de poivre. Bouche merveilleusement fruitée, fondante et d'une grande amplitude. Le cassis, les cerises noires et autres baies se marient au thym et aux herbes sauvages, dans la chaleur et la générosité du sud. Fruit gourmand, structure et longueur impressionnantes, tannins tendres et veloutés.

Accompagne idéale:

Délicieux avec des escalopes de porc, des salaisons (jambon de Bayonne), du cassoulet, des crêpes salées (par exemple à la ratatouille, aux épinard ou au speck), un pain de viande ou du camembert. Il conviendra également à merveille aux pique-niques estivaux, aux pizzas ou aux pâtes.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Producteur:	Château de Beaucastel
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre
Référence:	0750321

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Grange St-Martin Rouge

Côtes-du-Rhône AOC Réserve
Famille Perrin

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.