



2022 Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Roussanne Vieilles Vignes, Château de Beaucastel, Famille Perrin

Un vin blanc de la classe royale

Description:

Avec un peu de maturité, ce vin blanc développe toute sa palette de facettes et restera dans votre merveilleux souvenir. Un poème sur les crustacés, les légumes fins ou les poissons nobles.

Note de dégustation:

Jaune intense aux reflets vert olive. Nez complexe de reine-claude, de prune jaune et d'ananas, sur une délicate touche cerfeuil. Palais ample et très équilibré, d'une grande élégance malgré sa richesse, il développe constamment de nouvelles nuances, énormes réserves jusque dans la finale qui persiste longtemps.

Accompagne idéale:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

| | |
|------------------------|-----------------------------|
| Pays d'origine: | France |
| Région: | Rhône |
| Sous-région: | Vallée du Rhône méridionale |
| Producteur: | Château de Beaucastel |
| Notation(s): | Score 20/20 |
| Elevage: | 8 Mois en Cuve inox |
| Viticulture: | Bio |
| Vol. alcool: | 14.0 % |
| Cépage(s): | 100% Roussanne |
| Référence: | 1427722 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Roussanne Vieilles Vignes
Château de Beaucastel
Famille Perrin

| | |
|---------------------|-----------------------------|
| Origine: | France |
| Notation(s): | Score 20/20 |
| Cépage(s): | 100% Roussanne |
| Viticulture: | Bio |
| Elevage: | 8 Mois en Cuve inox |
| Vol. alcool: | 14.0 % |
| Service: | Frais, entre 9 et 12 degrés |