



2016 Châteauneuf-du-Pape AOC

Hommage à Jacques Perrin, Château de Beaucastel, Famille Perrin

Un capolavoro premiato con il massimo dei voti dal critico più rinomato

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:	James Suckling 100/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 100/100, Parker 99+/100
Vinificazione:	12 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2052
Varietà d'uva:	Mourvèdre, Grenache, Syrah, Counoise
Numero di articolo:	1421116

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Hommage à Jacques Perrin
Château de Beaucastel
Famille Perrin

Origine: Francia
Valutazioni: James Suckling 100/100, Score 20/20, Jeb
Dunnuck 100/100, Parker 99+/100
Varietà d'uva: Mourvèdre, Grenache, Syrah, Counoise
Maturità: fino a 2052
Viticultura: Tradizionale
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.