



## 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

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 10% Counoise, 5% Cinsault
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Fulmine
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.