Famille Perrin

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape - blanc



Le domaine Famille Perrin se trouve dans la vallée du Rhône sud. La famille Perrin cultive son amour du vin depuis plusieurs générations. C'est en 1909 que Pierre Tramier acquiert le domaine. Par la suite son gendre, Pierre Perrin, suivi de son fils Jacques, développent Beaucastel. La force de la Famille Perrin, c'est de savoir admirablement marier les talents des uns et des autres pour faire vivre leurs vignobles dans le respect absolu de la terre et du terroir.

TERROIR : AOP Châteauneuf-du-Pape 14% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Roussanne, grenache blanc, picardan, clairette, bourboulenc.

VINIFICATION : Pressurage pneumatique, débourbage, fermentation (30% en pièce, 70% en cuve.
Élevage 8 mois en fût (30%) et en cuve (70%).

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 12 et 14°C.

ACCORDS METS ET VIN : A déguster sur de la langouste, une poêlée de Saint-Jacques ou un bar cuit en croûte.

GARDE : entre 5 et 6 ans.

SPÉCIFICITÉS : Couleur jaune, brillante et nette soutenue par des reflets d'or. Nez : caractère beurré, brioché avec des notes de fleurs blanches, de pêche de vigne et d'abricot. Bouche : attaque nette et vive, mais sans excès. Equilibrée et complexe, avec une belle persistance soutenue par une légère salinité.