Famille Perrin

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape - rouge



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 14.5% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Grenache, mourvèdre, syrah, counoise, cinsault.

VINIFICATION : En cuve tronconique bois pour les cépages réducteurs (syrah, mourvèdre) et en cuve traditionnelle béton et grés émaillé pour les cépages oxydatifs. Assemblage après fermentation malolactique.
Élevage 12 mois en foudre de chêne.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température de 15 °C.

ACCORDS METS ET VIN : A savourer sur du gibier avec des champignons, un steak au poivre, un coq au vin, un brie de Meaux.

GARDE : Vin de garde.

SPÉCIFICITÉS : Robe rouge profonde aux reflets violines. Nez à la fois subtil et d'une grande richesse aromatique, fruits et épices. La bouche est élégante, ample et soyeuse ; Attaque épicée aux arômes de garrigue, belle richesse tanique. Finale d'une très grande longueur.