Famille Perrin

Château de Beaucastel vieilles vignes - 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 : AOC Châteauneuf-du-Pape 14% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 100% roussanne

VINIFICATION : Vendanges manuelles, tri de la vendange, ramassage en caisse. Pressurage pneumatique, débourbage, fermentation (30% en pièce, 70% en cuve) Élevage pendant 8 mois (30% en pièce, 70% en cuve). Mise en bouteille après 8 mois.

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

ACCORDS METS ET VIN : Accompagne une grande gastronomie comme une poularde aux truffes.

GARDE : Sera à boire avant 2-3 ans ou dans 10 ans

SPÉCIFICITÉS : Super robe dorée, profonde et intense. Puissant et complexe, le nez est particulièrement séduisant avec ses notes de miel et de fruits mûrs, soulignées par la fraîcheur de notes d'agrumes. Puissante et complexe, la bouche poursuit ce caractère riche et opulent avec une texture soyeuse et de superbes notes de cire d'abeille et d'agrumes. Belle salinité qui apporte fraîcheur.