Famille Perrin

Hommage à Jacques Perrin - 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 15% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Mourvèdre, grenache, syrah, counoise

VINIFICATION : Méthodes traditionnelles, avec une macération longue pour extraire la couleur et les tanins.
Élevage méticuleux en fûts de chêne.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 16 et 18 °C

ACCORDS METS ET VIN : Se marie avec côte de bœuf maturée, carré d'agneau en croûte d'herbes, foie gras poêlé aux truffes, fromages.

GARDE : Peut être dégusté dès maintenant mais gagnera en complexité et en finesse dans le temps.

SPÉCIFICITÉS : Robe profonde, intense aux reflets grenat. Le nez offre une richesse aromatique exceptionnelle, avec des notes de fruits mûrs, de garrigue, de truffe et de chocolat, complétées par une subtile touche de vanille et de tabac. En bouche, une attaque riche et puissante, palette complexe fruits noirs, épices, cuir et des notes boisées soutenue par à des tanins soyeux et une finale longue et majestueuse.