DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Hommage à Jacques Perrin

Châteauneuf-du-Pape AOC
Famille Perrin

Région : Vallée du Rhône, France.

Appellation : Châteauneuf-du-Pape AOC.

Domaine : Famille Perrin.

Cépages : Grenache Noir (Garnacha Tinta), Syrah, Counoise, 60% Mourvèdre (Monastrell)

Millésime : 2018

À déguster jusqu'en : 2051

Robe : rouge pourpre sombre.

Nez : Puissant mais subtil, mêlant les notes de graphite, d'encre de Chine et d'épices aux arômes de rose baccara, de garrigue et de chocolat.

Bouche : Alliant harmonieusement puissance et onctuosité, la bouche mêle des arômes fruités à un toucher soyeux, des tanins fins ainsi qu'un bel équilibre jusqu'à une finale persistante et délicate.

Conclusion : L'un des tout grands vins du monde !

Service : Servir à 16-18°C, viandes rouges rôties ou en sauce, gibiers, plats méditerranéens et du fromages affinés.

Nommée en mémoire de Jacques Perrin, cette cuvée haut de gamme est issue des plus vieilles vignes du domaine, cultivées biologiquement depuis les années 60.

Teneur en alcool : 14.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Caisse en bois 3x75 cl

Réf. : 90472 75 2018 **Prix membre :** 397.50

Prix catalogue : 441.70