

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Château de Beaucastel

Châteauneuf-du-Pape AOC

Famille Perrin



Région : Vallée du Rhône, France.

Appellation : Châteauneuf-du-Pape AOC.

Domaine : Famille Perrin.

Cépages : 5% Cinsault, 10% Counoise, 10% Autres Cépages, 15% Syrah, 30% Mourvèdre (Monastrell), 30% Grenache Noir (Garnacha Tinta)

Millésime : 2022

À déguster jusqu'en : 2034

Distinctions : Robert Parker's Wine Advocate: 93-95/100

Decanter: 95/100

Jeb Dunnuck: 95/100

Wine Spectator: 95/100

Vinous: 93-94/100

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Robe : cerise noire, brillante, avec des reflets cerise.

Nez : intense, complexe, aux effluves de cerises noires, framboise, amande, d'épices, de cannelle, d'olives noires.

Bouche : volumineuse, fraîche, fruitée intense. Des tannins jeunes et fins soutiennent l'ensemble dense et élégant. Longue finale complexe et épicée.

Conclusion : une grande harmonie et fraîcheur dans ce millésime!

Service : servir à 17°C avec tajine de volaille, ragoût de lapin aux olives.

Le Château de Beaucastel est l'un des domaines les plus prestigieux de toute la France. Les treize cépages autorisés dans l'appellation y sont cultivés sur un terroir typique de galets roulés avec sous-sol argilo-calcaire, couvrant 110 ha d'un seul tenant.

Teneur en alcool : 14.5%

Contenu et emballage : 37.5 cl, Carton 12x37.5 cl

Réf. : 90477 38 2022 **Prix membre** : 55.80

Prix catalogue : 62.00