

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 : 2020

À déguster jusqu'en : 2050

Robe : cerise noire, brillante.

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 : un des mythes en Châteauneuf-du-Pape !

Service : servir à 17°C. 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 : 150 cl, Carton 1x150 cl

Réf. : 93932 150 2020 **Prix membre :** 170.00

Prix catalogue : 189.00