



Châteauneuf-du-Pape 'Hommage à Jacques Perrin' 2018

Il naso è complesso e fragrante, con note di ciliegia nera e rossa, pesca, rosa canina, mango e prugna. Al palato, questo vino nobile mostra molto grip e una freschezza minerale salata. Liquirizia e ricchi tannini fini completano l'esperienza incredibilmente grande. Questo vino ha bisogno di 15-20 anni per diventare una delizia assoluta. Grande cinema!

Produttore	Famille Perrin
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Rodano
Sottoregione	Châteauneuf-du-Pape
Classificazione	AOC
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2043
Vitigni	Mourvèdre, Grenache, Counoise, Syrah
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	266068
Adatto a	Selvaggina, Brasati, Carne di vitello, Agnello, Tagli di carne pregiati, Manzo, Carne alla griglia
Valutazioni	Robert Parker 99/100 Jeb Dunnuck 97/100 Decanter 97/100



Vinificazione

Maturazione di 12 mesi in grandi botti di rovere.

Terroir

Il terroir in cui crescono i vigneti dell'Hommage à Jacques Perrin è unico. Ciottoli ondulati e terreni fangosi argillosi/calcarei caratterizzano il vigneto al confine settentrionale della denominazione Châteauneuf-du-Pape, nella Valle del Rodano.





Storia

Questa cuvée di punta proviene dalle vigne più vecchie della cantina, fedeli alle loro radici. Elegante delicatezza e pura mineralità con aromi quasi infinitamente intensi. Uno dei più grandi vini del mondo.

