



Châteauneuf-du-Pape 'Hommage à Jacques Perrin' 2019

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 | 2019 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 14.5 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2044 |
| Vitigni | Mourvèdre, Grenache, Syrah, Counoise |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 266069 |
| Adatto a | Selvaggina, Brasati, Carne di vitello, Agnello, Tagli di carne pregiati, Manzo, Carne alla griglia |
| Valutazioni | Robert Parker 100/100 |



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.

