



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

Le nez est complexe et parfumé avec des notes de cerise noire et rouge, de pêche, d'églantier, de mangue et de pruneau. Au palais, ce vin noble se montre avec beaucoup de poigne et une fraîcheur minérale salée. La réglisse et les tanins fins et riches complètent cette expérience incroyable. Ce vin a besoin de 15 à 20 ans pour devenir un délice absolu. Du grand cinéma !

Producteur	Famille Perrin
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Rhône
Sous-région	Châteauneuf-du-Pape
Appellation	AOC
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2044
Cépages	Mourvèdre, Grenache, Syrah, Cunoise
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	266069
Accord mets et vins	Gibier, Plats mijotés, Veau, Agneau, Plats de poisson raffinés, Bœuf, Grillades
Avis	Robert Parker 100/100

Vinification

Élevage pendant 12 mois dans de grands fûts de chêne.

Terroir





Le terroir sur lequel s'épanouissent les vignes d'Hommage à Jacques Perrin est unique. Des galets roulés et des sols argilo-calcaires limoneux caractérisent le vignoble situé à la limite nord de l'appellation Châteauneuf-du-Pape dans la vallée du Rhône.

Histoire

Cette cuvée haut de gamme provient des vignes les plus anciennes et aux racines les plus solides du domaine. Une finesse élégante et une minéralité pure avec une intensité aromatique presque infinie. L'un des plus grands vins du monde.

