



Châteauneuf-du-Pape Les Sinards Blanc 2023

CHF 48.00 | 10 cl = CHF 6.40

Elegante oro scintillante nel vetro con riflessi verde chiaro. Questo Châteauneuf-du-Pape bianco colpisce per il suo naso sottile con aromi delicati di fiori di tiglio, albicocca e note di mandorla. Al palato emergono sapori di frutta a polpa bianca, miele e finocchio, con un bell'equilibrio. Meraviglioso finale leggermente salato che conferisce al vino molto carattere.

Produttore	Famille Perrin
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Rodano
Sottoregione	Châteauneuf-du-Pape
Classificazione	AOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Clairette, Grenache Blanc, Roussanne
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	265663
Adatto a	Pollame, Carne di vitello



Vinificazione

Dopo alcuni mesi di affinamento in barrique, il vino viene leggermente affinato (ripulito dalle fecce) prima di essere imbottigliato.

Terroir

I depositi del diluvio alpino, i grandi ciottoli rotondi e l'argilla caratterizzano i terreni.





Storia

Questo vino speciale proviene da parcelle coltivate dal team di Château de Beaucastel. Les Sinards Blanc appartiene al cosiddetto Clos du Château, molto vicino a Châteauneuf-du-Pape. Il vigneto di due ettari e mezzo si trova proprio accanto a una delle parcelle del Sinards Rouge.

