



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL CHÂTEAUNEUF DU PAPE BLANC CHÂTEAU DE PAPE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco Complejo.

Variedades: 80% Roussanne, 15% Garnacha Blanca, 5% Cepas Autorizadas.

Alcohol: 13,5 %

Reposo: 8 meses, 30% en barrica, 70% en acero inoxidable.

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir a 8 - 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color amarillo pálido y denso.



Aromas a miel, flores y frutas como mango y guayaba.



En el paladar se siente cremoso, confirma notas aromáticas en boca, miel, acacia, final largo.



Se recomienda acompañar con Platos de carne blanca o pescado con salsas cremosas y especiadas.



Château de Beaucastel

La Bodega

Beaucastel era el apellido de los nobles propietarios de la finca, asentados en el pueblo de Courthézon a mediados del siglo XVI, y responsables de la construcción de la casa tal y como la conocemos hoy. Tras la filoxera, el viñedo estuvo abandonado, hasta que el 1909 fue adquirido por Gabriel Tramier, comenzando la replantación. El heredero de éste fue Pierre Perrin, su yerno, un científico que impulsó enormemente el desarrollo de la viña. Pero el que realmente hizo despegar la propiedad fue Jacques Perrin quién vivió hasta 1978, padre de los actuales Jean-Pierre y François Perrin.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com