



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Chateau de beaucastel Chateauneuf-du-Pape Blanc 1998



プレゼンテーション

シャトー・ドゥ・ボーカステルは7ヘクタール（17エーカー）の畑に白ブドウを栽培しています。生産量はボーカステル全体の10%程度です。

ヴィンテージ

例外的なヴィンテージ。非常に暑い夏で、収穫の終わりまで暑く素晴らしい気候が続きました。

概要

シャトーヌフ・デュ・パプはオランジュとアヴィニョンの間に位置しています。シャトー・ド・ボーカステル・ブランの畑は7ヘクタールを占めています

テロワール

アルプスの沖積層に覆われた海洋性砂岩（地元ではガレットとして知られている大きな丸石）。

熟成

手で収穫後、選果してバスケットに集めます。空気圧のプレスで圧搾し、漉引き後に30%は新樽で、残りの70%はタンクで発酵を行います。30%を新樽で、残りの70%をタンクで8ヶ月熟成させ、ブレンド後に瓶詰します。

ブドウ品種

Roussanne 80%, Grenache blanc 15%, Picardan, Clairette, Bourboulenc 5%

サービス

10°C、INAOグラス

テイスティング

美しいゴールデン・イエロー。香りはミネラル、白い花、ハチミツ、マーマーレード。味わいは丸みがありリッチで、黄桃やアブリコットなどの黄色いフルーツ、塩バター・キャラメル、フィニッシュにはわずかに塩っぱさを感じます。

レビュー&受賞歴

Wine Spectator

"wonderful ripe fruit, showing pear, citrus, honey and quince in a fat package. A lemony finish keeps things fresh."

Wine Spectator, 15/12/1995

