CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Blanc 1992

PRÉSENTATION
La production de vins blancs au Château de Beaucastel est limitée, puisque seuls 7 hectares y sont consacrés. Le cépage roi est chez nous la roussane, qui représente 80% de ce vin.

LE MILLÉSIME
Millésime difficile.
Forte pluie, et temps froid durant les vendanges.

SITUATION
Le Château de Beaucastel dispose d'un vignoble de 7 hectares planté en cépages blancs.

TERROIR
Molasse marine de miocène recouvert par un diluvium alpin (cailloux roulés).

ÉLEVAGE
Vendange manuelle, tri de la vendange, ramassage en caisse, pressurage pneumatique, débourbage, fermentation (30% en pièce, 70% en cuve).
Élevage pendant 8 mois (30% en pièce, 70% en cuve). Mise en bouteille après huit mois.

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

SERVICE
10°C dans verres type INAO.

DÉGUSTATION
Robe orange avec des reflets cuivrés.
Un nez de pain grillé et champignons.
Une belle bouche ronde et élégante avec des notes de champignons. Une belle fraîcheur et une bonne minéralité.

Ce vin a beaucoup de finesse. À boire ou à garder.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Robert Parker WINE ADVOCATE

89
"The 1992 blanc exhibits a floral, honeyed bouquet and medium-bodied, firm, chewy flavors. It should drink well for 10-15 years. Last tasted 6/95."
Wine Advocate

Château de Beaucastel
Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0)4 90 70 41 00 - contact@beaucastel.com
beaucastel.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.