CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Blanc 1999

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 exceptionnel.
Hiver froid, période de vendange fraîche, et bonne conditions climatiques jusqu'à la fin des 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 foncée.
Le nez est cuivré, métallique.
La bouche est aussi cuivrée et fermée à ce stade.

Ce vin est dans sa phase oxydative et ne doit pas être bu avant au moins 2010.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

90/100
"Thick and showy, but this one pulls it off. Honey, butter, marzipan and toasted bread. Everything about this wine is big--big in body and big in flavor. Gold-colored. Expansive finish. Best from 2002 through 2010. 1,080 cases made."
Wine Spectator, 30/11/2000

Robert Parker WINE ADVOCATE

95/100
"Readers seeking white Beaucastels for long-term aging should check out the 1999 Chateauneuf du Pape. It offers a sensational bouquet, but its acid profile results in more delineation as well as greater potential for longevity. Full, concentrated, and layered, it will drink well for 10-15 years."
Wine Advocate, 01/12/2001

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.