CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge 1983

PRÉSENTATION
Le Château de Beaucastel est depuis longtemps considéré comme l'un des plus grands vins de France et est unanimement réputé à la fois pour son équilibre, son élégance et sa capacité au vieillissement. Beaucastel dispose d'un terroir extraordinaire à la pointe Nord de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, très exposé au Mistral. Les treize cépages de l'appellations y sont cultivés biologiquement depuis les années 60.

LE MILLÉSIME
Bon Millésime

SITUATION
Châteauneuf-du-Pape, entre Orange et Avignon, le Château de Beaucastel rouge est vignoble de 70 hectares.

TERROIR
Le Château de Beaucastel dispose d'environ 110 hectares d'un seul tenant au Nord de l'appellation. Le terroir est l'archétype des grands terroirs de Chateauneuf: galets roulés en surface, argiles, sables et calcaire en profondeur. Les vignes sont agées et la culture biologique pratiquée depuis plus de 50 ans a permis à leur racines de plonger en profondeur.

ÉLEVAGE
Chaque cépage est ramassé séparément, à la main. La vinification se fait en cuve tronconique bois pour les cépages réducteurs (syrah, mourvèdre) et en cuve traditionnelle en béton et grès émaillé pour les cépages oxydatifs (grenache). À l'issue des fermentations malo-lactiques, la famille Perrin procède à l'assemblage des différents cépages, puis le vin va vieillir en foudres de chêne pendant un an avant sa mise.

CÉPAGES
Grenache 30%, Mourvèdre 30%, Vaccarèse, Terret noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc, Roussanne 15%, Counoise 10%, Syrah 10%, Cinsault 5%

SERVICE
15°C dans de grands verres. Décanter 1 ou 2 heures avant le service.

DÉGUSTATION
Robe évoluée.
Nez fumé, épices, cuir, champignon.
Bouche d'un bel équilibre, saline, dominée par le Mourvèdre.

Peut être bu.

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.

PRESSE & RÉCOMPENSES

90/100
"The 1983, shaped by the Mourvedre grape, reveals that varietal's tell-tale tree bark, leather, mushroom, and aged beef-like aromas. Medium to full-bodied, and austere, the 1983 is approaching full maturity, but given its structure, freshness, and Mourvedre's anti-oxidative characteristics, this wine can be drunk now or aged for 5-6 more years."
Wine Advocate, 01/06/2000

90/100
"Tough and closed in, but there's plenty going on in the glass. A full-bodied wine, with black cherry, charcoal and light earth aromas and tons of flavor. Has super-firm tannins and a tight structure. Needs much more time.--Châteauneuf-du-Pape retrospective. Best from 1995 through 1997."
Wine Spectator, 15/10/1991

"Très beau fruité au nez, avec de la réglisse, du zan, de la menthe et des épices. Un vin un peu sauvage en bouche qui promet une très longue garde."
La Revue du Vin de France

"Ce vin carré et bien charpenté a un avenir encore plein de promesses. La bouche est riche, elle exprime une jolie matière, accompagnée d'une finale puissante et très aromatique.
A attendre ou carafer 2h avant service."
Famille Perrin, 01/10/2017

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.