CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge 1985

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'appellation y sont cultivés biologiquement depuis les années 60.

LE MILLÉSIME
Millésime exceptionnel.
Un été chaud, avec de belles journées et des nuits fraiches, jusqu'à la fin des vendanges

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 Châteauneuf : galets roulés en surface, argiles, sables et calcaire en profondeur. Les vignes sont âgées 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%, Syrah 10%, Counoise 10%, Cinsault 5%

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

DÉGUSTATION
Belle couleur.
Superbe nez de fruits murs, truffe, sous-bois, boîte à cigares, terre mouillée.
Bouche parfaitement harmonieuse, soyeuse, ronde. Tannins sucrés.

Un très grand vin qui peut être bu.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

91/100
"A seductive wine, with lush flavors. Wonderfully deep ruby in color, with rosemary, tomato and earth aromas, full-bodied, focused raspberry and chocolate flavors, silky tannins and a long finish.--Châteauneuf-du-Pape retrospective. Best after 1994."
Wine Spectator, 15/10/1991

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.

93/100
"I have had the 1985 from regular format as well as magnum, with few differences noted. The color remains a healthy dark ruby with pink and amber at the edge. Always fragrant, it offers up sweet, jammzsy, peppery, herb-tinged black cherry, leather, and grilled meat aromas. Soft and medium to full-bodied, with low acidity and sweet tannin, this plush, round, graceful, fully mature Beaucastel is best consumed over the next 4-5 years."
Wine Advocate, 01/06/2000

"Robe très sombre à reflets noirs. Arômes de fruits très cuits, avec des épices. Un vin surmûri, très flatteur et agréable à boire en l'état. Il serait cependant dommage de ne pas l'attendre : il gagnera en complexité."
La Revue du Vin de France

***
"Imported by Vineyard Brands. 13.6 % Alcohol. This wine revealed the Beaucastel funk on the nose with higher toned, mature aromas. In the mouth were earthy to funky fruit flavors that bore thin, higher-pitched, cool red fruit. With air the wine picked up good complexity, cleaned up some, and took on weight. It showed that there was still fruit and even tannins. *** Now-2020."
Aaron Nix-Gomez, Hogs Head Wine, 28/07/2015

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.