



## CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



### Château de Beaucastel Blanc Roussanne Vieilles Vignes 2006

#### PRÉSENTATION

Considéré comme l'un des plus grands vins blancs de France, seules 6000 bouteilles de ce vin sont produites.

Issu à 100% de très vieilles roussanes, ramassées en légère sur-maturité, ce vin exceptionnel sera à boire avant 2-3 ans ou dans 10 ans, en accompagnement d'une grande gastronomie (poularde aux truffes ...).

#### LE MILLÉSIME

Le millésime 2006 était très beau millésime, chaud et assez venté. Le vin est particulièrement gourmand et le grenache y exprime tout son charme par son côté tactile et ses arômes de cerises, de chocolat noir, de garrigue. Cet aspect suave se prolonge longtemps grâce au mourvèdre. Un très beau millésime déjà accessible.

#### 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, débouillage, fermentation (30% en pièce, 70% en cuve).

Élevage pendant 8 mois (30% en pièce, 70% en cuve). Mise en bouteille après huit mois.

#### CÉPAGE

Roussanne 100%

#### SERVICE

14°C dans verre INAO.

#### DÉGUSTATION

Robe or paille, avec des reflets or jaune.

Le nez est intense et mure sur la pêche, le jasmin et les épices douces et le miel.

La bouche ronde et ample offrant un beau volume et une finale sur la fraîcheur de sa minéralité.

#### À Attendre

Vin concentré avec un très bel équilibre sur un grand millésime de blanc.

Accord : Saint Jacques, Langoustine, Homard.

#### PRESSE & RÉCOMPENSES

19/20

"La cuvée de roussane s'affirme par ce supplément de race et de corps mais aussi par sa richesse et son gras, tout en offrant un bel équilibre entre la maturité, la minéralité et une finale stimulée par de beaux amers."

Olivier Poussier, Antoine Gerbelle, Olivier Poels, Les meilleurs vins de France 2009, 01/09/2008



**Wine Spectator**

"Has a gorgeous texture, with creamy notes of fresh sweetened butter, warm brioche, fig, anise, fennel and melon. The long finish has a great mineral spine and a lingering hint of persimmon. Very well-integrated already, but there's a lot in reserve. This offers hedonism now, or more elegance with age."

Wine spectator, 30/04/2008



18.5/20

"Still very youthful and dumb on the nose at the moment but with lots of extract and great roundness on the palate. Lovely texture though a slightly bitter note on the finish at the end of 2007. Extremely rich underneath."

Jancis Robinson, 03/01/2008



98/100

"Roussanne 2007:"

Wine advocate

