CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Chateau de beaucastel Chateauneuf-du-Pape Blanc 1998

プレゼンテーション
シャトー・ドゥ・ボーカステルは7ヘクタール（17エーカー）の畑に白ブドウを栽培しています。生産量はボーカステル全体の１０％程度です。

ヴィンテージ
例外的なヴィンテージ。非常に暑い夏で、収穫の終わりまで暑く素晴らしい気候が続きました。

概要
シャトーヌフ・デュ・パプはオランジュとアヴィニヨンの間に位置しています。シャトー・ド・ボーカステル・ブランの畑は7ヘクタールを占めています

テロワール
アルプスの沖積層に覆われた海洋性砂岩（地元ではガレットとして知られている大きな丸石）。

熟成
手で収穫後、選果してバスケットに集めます。空気圧のプレスで圧搾し、澱引き後に30%は新樽で、残りの70%はタンクで発酵を行います。
30%を新樽で、残りの70%をタンクで8ヶ月熟成させ、ブレンド後に瓶詰します。

ブドウ品種
Roussanne 80%, Grenache blanc 15%, Picardan, Clairette, Bourboulenc 5%

サービス
10°C、INAOグラス

テイスティング
美しいゴールデン・イエロー。香りはミネラル、白い花、ハチミツ、マーマーレード。味わいは丸みがありリッチで、黄桃やアプリコットなどの黄色いフルーツ、塩バター・キャラメル、フィニッシュにはわずかに塩っぽさを感じます。

レビュー＆受賞歴

Wine Spectator

"wonderful ripe fruit, showing pear, citrus, honey and quince in a fat package. A lemony finish keeps things fresh."
Wine Spectator, 15/12/1995

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

アルコール乱用はあなたの健康のために危険です。 消費し、適度にお楽しみください。