CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Blanc 2000

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.
Un été très chaud, mais de très bonnes conditions 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
Couleur jaune soutenue, légèrement trouble.
Le nez est sur le coing, la cannelle et de cerfeuil.
La bouche manque d'ampleur à ce stade, et ce vin se trouve dans sa phase d'oxydation.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

90/100
"Full-bodied white, picked in a late-harvest mode, giving a lot of fig, tropical, ripe fruit character, but never veering toward heavy, staying clean and fresh, with lemon and pear, especially on the finish. Impressive. Drink now through 2010. 2,330 cases made."
Wine Spectator, 31/10/2002

Robert Parker WINE ADVOCATE

95/100
"The 2000 Chateauneuf du Pape blanc exhibits classic notes of honeyed nuts, butter, orange marmalade, rose water, and acacia flowers. Full-bodied, concentrated, and unctuous, it will drink well for 5-12 years."
Wine Advocate, 01/02/2003

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.

4E1106

"On n'a pas fini de parler de ce Châteauneuf du Pape Beaucastel blanc 2000, à boire maintenant où à garder et à reprendre dans dix ans. Issu principalement des cépages roussanes (80%) et grenache blanc, vendangés à la main, ce blanc pouvant rivaliser avec les plus grands de Bourgogne à une robe jaune pâle, un nez de miel et de fleur d'acacia. En bouche, il est très gras avec une élégante note de miel."
Revue des Entreprises, 01/03/2002

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.