



## CHÂTEAU DE BEUCASTEL



### Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge 1986

#### 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

Bon millésime.

Conditions météo froides mais belles 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%, Cunoise 10%, Cinsault 5%

#### SERVICE

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

#### DÉGUSTATION

Belle couleur évoluée.

Joli nez fumé, fruit rouge, cuir et cire d'abeille.

Bouche riche et souple à la fois. Belle finesse, tabac et fraîcheur. Les tannins donnent une belle harmonie à l'ensemble.

Un vin très élégant à ce stade qui peut être bu. Ne pas décanter.

#### PRESSE & RÉCOMPENSES

##### Wine Spectator

91/100

"Super refined, with all the fruit and character you could want in a Châteauneuf. Has game, cigar tobacco and berry aromas and black pepper and smoke flavors, with velvety tannins and a firm backbone.--Châteauneuf-du-Pape retrospective. Best from 1994 through 1996"

Wine Spectator, 15/10/1991





"Robe très concentrée : de l'encre. Superbe fruité, cassis, mûre, framboise, avec du poivre et des épices fines. En bouche, c'est de l'extrait de vin, tant il est concentré. Puissance tannique remarquable. Un superbe millésime, à garder très, très longtemps."

La Revue du Vin de France

