CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Blanc 1996

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
Bon millésime.
Une année et une période de vendanges froides.

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
Belle couleur claire.
Un nez élégant et miellé.
La bouche est ronde avec une bonne acidité sur des tons de noix.

Ce beau millésime est à boire ou à garder.

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Nez ample aux notes d'abricot et de miel ; bouche riche et fruitée, d'une longueur moyenne, vivacité promettant un bel avenir."
Gastro Côtes du Rhône

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.