



## CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



### Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge 2010

#### VORSTELLUNG

Château de Beaucastel ist seit langem als einer der größten Weine in Frankreich berücksichtigt worden. Es ist bekannt für seine Eleganz, Ausgewogenheit und Alterungspotential. Beaucastel hat ein außergewöhnliches Terroir an der nördlichen Grenze der Appellation Châteauneuf du Pape, den Mistral winde ausgesetzt. Alle dreizehn Sorten der Appellation sind seit den sechziger Jahren organisch gewachsen.

#### DER JAHRGANG

2010 hatten wir optimale Konditionen um einen außergewöhnlichen Jahrgang zu produzieren. Starker Regen im Frühling, gefolgt von einem heißen Sommer und einem Indian Summer im September, der für großartige Lesebedingungen sorgte. Dieser Jahrgang brachte sehr ausgeglichene Weine, mit intensiven Noten nach Frucht und wunderbarer Finesse.

#### LAGE

Châteauneuf du Pape, zwischen Orange und Avignon, Château de Beaucastel Rot ist ein 70-Hektar Weinberg.

#### TERROIR

Château de Beaucastel ist 110 Hektar groß, in einem einzigen Grundstück im Norden der Appellation. Das Terroir ist archetypisch der besten Terroirs in Châteauneuf: Kieselsteine auf der Oberfläche, Sand, Lehm und Kalk tiefer im Boden. Die Reben sind alt und wurden organisch seit 50 Jahren angebaut, dies ermöglicht es den Wurzeln außergewöhnlich tief zu wachsen.

Beaucastel baut alle dreizehn Rebsorten, die durch die Appellation zugelassen sind an.

#### REIFE

Jede Sorte wird einzeln und von Hand geerntet. Die Weinbereitung erfolgt in Eichenfässern für die reduktiven Sorten (Mourvèdre, Syrah) und in der traditionellen Betonbehälter für die oxydative Trauben (alle anderen). Sobald die Milchsäuregärung abgeschlossen ist, mischen die Familie Perrin die verschiedenen Sorten. Die Mischung reift dann in Eichenfässern für ein Jahr vor der Abfüllung.

#### REBSORTEN

Grenache 30%, Mourvèdre 30%, Vaccarèse, Terret Noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc, Roussanne 15%, Counoise 10%, Syrah 10%, Cinsault 5%

#### SERVIEREN

Rund 15 °C Wenn möglich, dekantieren des Weines.

#### VERKOSTUNG

Nearly black in colour.

The nose is very delicate and powerful at the same time, red fruit, blackcurrants, blackberries, spices, thyme and lavender.

The bouquet is very elegant, rich and round. Figs, cherries, blackcurrants and stewed fruit, all with a great acidity. The tannins are present but very delicate.



## TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN



95/100

"Interestingly enough, even though many of the 2010 Perrin et Fils selections from the southern Rhone were scheduled to be bottled right after my visit, the 2010 Beaucastel had already been put in bottle. This is a gorgeous wine, a classic blend of 30% Grenache, 30% Mourvedre, 10% Syrah, 10% Counoise and the balance the other permitted varietals in the appellation. Deep purple, with loads of bouquet garni, beef blood, blackberry, kirsch, smoke and truffle, this wine is full-bodied, rich and showing even better than it did last year. I still think it needs 3-5 years of cellaring, and it should last for 25-30 years, as most of the top vintages of Beaucastel do."

Wine Advocate, 01/10/2012



18/20

"Very dense and meaty on the nose. Appetising and no shortage of flesh but no heavy sweetness or alcohol. Really quite racy! Complex. Real lift and line through it."

Jancis Robinson, 20/12/2011

96/100

**Wine Spectator**

"Dark, dense and very closed now, this has a tremendous core of crushed plum, linzer torte and blackberry confiture waiting in reserve. Ample singed cedar and mesquite, warm paving stone and black tea notes lurk in the background and glide through the finish. Features serious grip, but wonderful integration. Should cruise in the cellar."

Wine Spectator, 14/08/2013



94/100

"Bright ruby. Sexy, spice- and mineral-accented aromas of red and dark fruit preserves and garrigue. Juicy and expansive on the palate, offering vibrant black raspberry and bitter cherry flavors, a hint of smokiness and intense minerality. Tannins come on late and are quickly sucked up by this wine's intense fruit. Rich and lively, with excellent finishing clarity and length."

Josh Raynolds, International Wine Cellar, 01/02/2013

"La robe est profonde, avec un liseré de couleur sanguine, le nez, séduisant et intense, évoque la soupe de fruits variés (cerises légèrement kirchées dominantes), les fines épices, avec des notes de garrigue et légèrement chocolatées. La bouche est pure, les tannins sont enrobés par une chair bien formée, le milieu de bouche est ample, dense, profond, avec une texture très veloutée, et expressif (fruits et épices). La finale est longue, précise, harmonieuse, déjà complexe, d'un remarquable équilibre, avec des saveurs rappelant celle décelées à l'olfaction. Noté 17,5/18, un grand millésime de la propriété"

Journal d'un passionné de la rive droite, 24/06/2013

93/100

"Tiefdunkles Rot mit Lilareflexen, florales Bukett, etwas Rose und Chrysantheme, ein Hauch von Haselnuss, die Tannine dominieren etwas die Frucht, die Entwicklung bleibt abzuwarten. Bester Trinkzeitraum bis 2030."

Armin Diel, Fine Das Weinmagazin, 17/10/2013



96/100

"The 2010 Beaucastel is a tour de force, brilliantly combining espresso and black olive notes with bright raspberry fruit, while dark earthy notes provide a solid base. The feel on the palate is ample, with tannins that are a bit dusty but not tough or chewy.

The long, mouthwatering finish bodes well for the future. Drink now – 2030."

Wine Enthusiast

"2010 is a classic vintage with a nice deep black colour and a powerful and subtle nose, with notes of blackberry. Powerful and balanced on the palate, it reveals aromas of ripe fruit, with good length."

Famille Perrin, 21/09/2016

2/3





95/100

"Alluring forest floor, ripe strawberry, melted licorice and peppery elements unfurl as the classic 2010 Châteauneuf-du-Pape opens in the glass. Full-bodied and concentrated, this serious wine delivers on all fronts, precisely combining substance, freshness and sophistication. The balance here is so impressive. An energetic and persistent close wraps it all up."

Vinous, 14/11/2024

3/3

