



## CHÂTEAU DE BEUCASTEL



### Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Blanc 2003

#### 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

Beau millésime.

Après une vague de chaleur, la sécheresse a été très importante.

#### 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, débouillage, fermentation (30% en pièce, 70% en cuve).

Élevage pendant 8 mois (30% en pièce, 70% en cuve). Mise en bouteille après huit mois.

#### CÉPAGES

Roussane 80%, Grenache blanc 15%, Picardan, Clairette, Bourboulenc 5%

#### SERVICE

10°C dans verres type INAO.

#### DÉGUSTATION

La couleur est évoluée.

Le nez est sur le coing et la bouche est dissociée.

Ce vin est rentré dans sa phase oxydative et doit être gardé. Ne pas boire avant 2014.

#### PRESSE & RÉCOMPENSES

16/20

"Dans une année aussi caniculaire que 2003, on est étonnés et ravis par la fraîcheur de ce vin ample, profond et d'une grande richesse de sève. Fin parfum floral et fruits blancs."

Bettane & Desseave, Le grand guide des vins de France 2008, 01/07/2007

94/100

"Young and tight, with garrigue and roasted game aromas peeking out from a core of ripe black currant, plum and fig fruit. Lots of toast tobacco and iron as well. The finish is well-endowed with tannins, but they are ripe and pure. Best from 2008 through 2025. 15,000 cases made"

Wine Spectator, 31/05/2006

**Wine Spectator**





92/100

"The 2003 Beaucastel Chateauneuf du Pape blanc exhibits plenty of orange liqueur notes with hints of rose petals and tropical fruits. It has more freshness, but the wine's light golden color and somewhat evolved, mature style suggests it should be drunk over the next 2-3 years – no later."

Wine Advocate, 01/02/2006

