



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge 1996

プレゼンテーション

シャトー・ド・ボーカステルはフランスの最高峰のワインの一つとして古くから認められており、その繊細さ、バランス、熟成能力はよく知られています。ボーカステルはシャトーヌフ・デュ・パプのアペラシオンの北限の素晴らしいテロワールを持ち、ミストラルの影響を受けます。アペラシオンで認可されている13品種全てを60年代より栽培しています。

ヴィンテージ

繊細なヴィンテージで、雹の嵐によってムールヴェードル、クノワーズ、ミュスカルダンの一部が被害を受けましたが、収穫は完璧な気候に恵まれました。

概要

シャトー・ド・ボーカステルはオランジュとアヴィニョンの間に70ヘクタールの畑を所有しています。

[Afficher Sans titre sur une carte plus grande](#)

テロワール

シャトー・ド・ボーカステルはアペラシオンの北限に110ヘクタールの地続きの畑を所有しています。シャトーヌフで最も素晴らしい典型的なテロワールで、表土は丸い石に覆われ、地中深くには砂、粘土、石灰岩が広がります。ブドウの樹齢は古く、50年前から行なっている有機栽培により、ブドウの根が地中深くまで伸びることができます。アペラシオンで認可されている13品種全てを栽培しています。

熟成

品種ごとに手で収穫します。ムールヴェードルやシラーなどの還元的な品種は木樽の発酵槽で、その他の酸化的な品種は伝統的なエナメルを塗ったコンクリート・タンクで発酵させます。マロラクティック発酵の後、ペラン家のファミリー・メンバーによってブレンドを決め、その後フールドと呼ばれる大樽で熟成させます。

ブドウ品種

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

サービス

15 程度でお召し上がり下さい。デキャンタすることをおすすめします。

テイasting

輝きのある赤みがかった、深いルビー。凝縮したアロマは、漬け込んだ赤いフルーツやレザー。味わいはしなやかで丸みがあり、フレッシュで繊細なフィニッシュには上質な果実味とガリゲを感じます。

レビュー&受賞歴

Wine Spectator

"Fresh and fruity, with smooth tannins, this delivers nice cassis, blackberry and cherry notes. Good acidity leads to a mouthpuckering, racy finish."
Wine Spectator, 15/11/1998



"This vintage is ready to drink and should be opened now and decanted a few hours before serving.
Stand the bottle upright 48 hours before serving to avoid any deposit."

Château de Beaucastel vertical tasting - Famille Perrin, 03/12/2013

