



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Blanc 1990



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

Millésime exceptionnel.

Été chaud avec du beau temps et des nuits fraîches jusqu'à la fin des vendanges.

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

Jaune d'or, reflets dorés.

Nez très intense de beurre noisette, de pâte de coing, de céréales et graines grillés.

Bouche joliment ronde, équilibre de fruit intense à la finale acidulé et minérale.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Robert Parker
WINE ADVOCATE

88

"The 1990 blanc exhibits a great deal of strength and muscle in a full-bodied, well-balanced, ripe, heady, nicely textured style. The wine is less concentrated than the 1989, but it is still an impressive mouthful of wine. As I have stated in the past, if you are going to buy this wine, drink it within 2-3 years of the vintage, or be prepared to cellar it for 10 years. It tends to be best several years after bottling, at which time it closes up, not to emerge for 7-8 years. Last tasted 11/94."

Wine Advocate

