



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Blanc 1993

VORSTELLUNG

Die Herstellung von Weißwein bei Beaucastel ist begrenzt, da nur 7 Hektar mit weißen Trauben bepflanzt sind. Die Hauptsorte ist Roussanne, die 80% des Ertrages repräsentieren

DER JAHRGANG

Average Vintage,
Some rain and a relatively cold weather during the harvest

LAGE

Château de Beaucastel hat 7 Hektar mit weißen Sorten bepflanzt.

TERROIR

Molasse Meeresböden des Miozän, bedeckt mit Alpinen Ablagerungen.

REIFE

Handverlesen in kleinen Kisten,
Sortierung der Trauben,
Pneumatische Pressung, Keltern, Absetzen des Saftes,
Reifung (30% in Eichenfässern, 70% in Tanks).
Während 8 Monaten (30% in Eichenfässern, 70% in Tanks).
Abfüllung nach 8 Monaten.

REBSORTEN

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

SERVIEREN

10 ° C im INAO Glas

VERKOSTUNG

Deep yellow in colour.
The nose is sweet and soft.
The mouth is fat and mineral and has a great length.

This wine is coming out of its oxidised phase but should not be opened yet.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN



90/100

"The 1993 Beaucastel blanc (80% Roussanne) is fat, unctuous, and full-bodied with layers of honeyed fruit. It is a massive dry white wine that is best paired with powerfully scented Provencal cuisine. Last tasted 7/96."

Wine Advocate, 01/01/1997

