



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Blanc 1993

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 correct.

Pluie et froid durant la période de 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

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

SERVICE

10°C dans verres type INAO.

DÉGUSTATION

Couleur or très évolué.

Le nez a un caractère minéral et sucré.

La bouche est ample et grasse avec une belle longueur.

Ce vin commence à sortir de sa phase oxydative et l'on peut commencer à le boire mais de préférence le garder encore une année ou deux.

PRESSE & RÉCOMPENSES

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

