



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Blanc 1996

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

Good Vintage

A cold year and 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

A beautiful golden yellow colour.

The nose is elegant and sweet on quince fruit and honey.

The mouth has a good minerality and acidity on notes of walnuts.

You can start drinking this wine or keep it for a few more years.

