



## CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

### Château de beaucastel Châteauneuf-du-Pape Blanc 1998



#### 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.

Un été très chaud avec du beau temps 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, débourbage, 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.

#### PRESSE & RÉCOMPENSES

#### **Wine Spectator**

"wonderful ripe fruit, showing pear, citrus, honey and quince in a fat package. A lemony finish keeps things fresh."

Wine Spectator, 15/12/1995

