



## CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

### Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Blanc 1999



#### 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.

Hiver froid, période de vendange fraîche, et bonne conditions climatiques 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

Robe foncée.

Le nez est cuivré, métallique.

La bouche est aussi cuivrée et fermée à ce stade.

Ce vin est dans sa phase oxydative et ne doit pas être bu avant au moins 2010.

#### PRESSE & RÉCOMPENSES

##### Wine Spectator

90/100

"Thick and showy, but this one pulls it off. Honey, butter, marzipan and toasted bread. Everything about this wine is big--big in body and big in flavor. Gold-colored. Expansive finish. Best from 2002 through 2010. 1,080 cases made."

Wine Spectator, 30/11/2000



95/100

"Readers seeking white Beaucastels for long-term aging should check out the 1999 Châteauneuf du Pape. It offers a sensational bouquet, but its acid profile results in more delineation as well as greater potential for longevity. Full, concentrated, and layered, it will drink well for 10-15 years."

Wine Advocate, 01/12/2001

