



CHÂTEAU DE BEUCASTEL



Château de Beaucastel Blanc Roussanne Vieilles Vignes 2004

PRÉSENTATION

Considéré comme l'un des plus grands vins blancs de France, seules 6000 bouteilles de ce vin sont produites.

Issu à 100% de très vieilles roussanes, ramassées en légère sur-maturité, ce vin exceptionnel sera à boire avant 2-3 ans ou dans 10 ans, en accompagnement d'une grande gastronomie (poularde aux truffes ...).

LE MILLÉSIME

Grand millésime.

Une petite production due aux impacts de 2003, et à 9 jours consécutifs de mistral à 70 km/h. Mais les hautes pressions, et le beau temps nous ont protégés de toute pluie éventuelle.

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.

CÉPAGE

Roussanne 100%

SERVICE

14°C dans verre INAO.

DÉGUSTATION

Robe jaune d'or, reflet or pâle

Le nez dense et complexe est encore un peu étriqué ; Il montre de la pêche du jasmin, des épices douces et de la cire d'abeille.

La bouche ronde et riche, équilibrée sur une impressionnante fraîcheur avec une finale minérale presque saline.

Vin très concentré au potentiel impressionnant.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

"Rich and honeyed, with guava and mango flavors leading the way for lemon curd, blanched almond, fig and fresh, sweet butter notes. Very creamy and very long, with the flavors deftly lingering on the finish. Ready to be enjoyed, but can also be cellared"
Wine Spectator, 31/05/2007



Jancis Robinson
JancisRobinson.com

"Very deep honey colour. Already attractive nose with strong linden leaf notes on great weight. Rich, sweet, full but sufficient acidity too. Broad and satin textured, Totally seductive and very long. It tastes stronger than 13.5%. 70 year-old Roussanne vines. Half oaked"

Jancis Robinson, 11/01/2006

Robert Parker
WINE ADVOCATE

95/100

"The outrageously good 2004 Beaucastel Chateaneuf du Pape blanc Vieilles Vignes is monumental, with wonderful notes of litchi, marmalade, honeysuckle, huge body, but great acidity and definition. This is an amazing wine that is just sumptuous to drink now, and probably should be consumed over the near-term, but I wouldn't be surprised to find this exquisite in 15 or 20 years."

Wine advocate

