



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge 1983

プレゼンテーション

シャトー・ド・ボーカステルはフランスの最高峰のワインの一つとして古くから認められており、その繊細さ、バランス、熟成能力はよく知られています。ボーカステルはシャトーヌフ・デュ・パプのアペラシオンの北限の素晴らしいテロワールを持ち、ミストラルの影響を受けます。アペラシオンで認可されている13品種全てを60年代より栽培しています。

ヴィンテージ

良いヴィンテージ。

概要

シャトー・ド・ボーカステルはオランジュとアヴィニョンの間に70ヘクタールの畑を所有しています。

テロワール

シャトー・ド・ボーカステルはアペラシオンの北限に110ヘクタールの地続きの畑を所有しています。シャトーヌフで最も素晴らしい典型的なテロワールで、表土は丸い石に覆われ、地中深くには砂、粘土、石灰岩が広がります。ブドウの樹齢は古く、50年前から行なっている有機栽培により、ブドウの根が地中深くまで伸びることができます。アペラシオンで認可されている13品種全てを栽培しています。

熟成

品種ごとに手で収穫します。ムールヴェードルやシラーなどの還元的な品種は木樽の発酵槽で、その他の酸化的な品種は伝統的なエナメルを塗ったコンクリート・タンクで発酵させます。マロラクティック発酵の後、ペラン家のファミリー・メンバーによってブレンドを決め、その後フールドと呼ばれる大樽で熟成させます。

ブドウ品種

Grenache 30%, Mourvèdre 30%, Vaccarèse, Terret noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc, Roussanne 15%, Cunoise 10%, Syrah 10%, Cinsault 5%

サービス

15°C程度でお召し上がり下さい。デキャンタすることをおすすめします。

テイasting

The colour is evolved.

The nose is on spices, leather, mushrooms and slightly smokey.

The mouth is well balanced and the Mourvèdre is dominant at this stage.

Can be drunk now.



Château de Beaucastel

Chemin de Beaucastel, 84350 Courthézon
Tel. +33 (0)4 90 70 41 00 - contact@beaucastel.com
beaucastel.com  

アルコール乱用はあなたの健康のために危険です。消費し、適度にお楽しみください。



レビュー&受賞歴



90/100

"The 1983, shaped by the Mourvedre grape, reveals that varietal's tell-tale tree bark, leather, mushroom, and aged beef-like aromas. Medium to full-bodied, and austere, the 1983 is approaching full maturity, but given its structure, freshness, and Mourvedre's anti-oxidative characteristics, this wine can be drunk now or aged for 5-6 more years."

Wine Advocate, 01/06/2000

Wine Spectator

90/100

"Tough and closed in, but there's plenty going on in the glass. A full-bodied wine, with black cherry, charcoal and light earth aromas and tons of flavor. Has super-firm tannins and a tight structure. Needs much more time.--Châteauneuf-du-Pape retrospective. Best from 1995 through 1997."

Wine Spectator, 15/10/1991

"This square and well-structured vintage still has a promising future. The mouth is rich, and expresses great structure, supplemented by a powerful and very aromatic finale.

Wait or decant 2 hours before serving."

Famille Perrin, 01/10/2017

