CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge 1991

PRÉSENTATION
Le Château de Beaucastel est depuis longtemps considéré comme l'un des plus grands vins de France et est unanimement réputé à la fois pour son équilibre, son élégance et sa capacité au vieillissement. Beaucastel dispose d'un terroir extraordinaire à la pointe Nord de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, très exposé au Mistral. Les treize cépages de l'appellation y sont cultivés biologiquement depuis les années 60.

LE MILLÉSIME
Millésime très difficile.
Période de vendanges très froide et très pluvieuse.

SITUATION
Châteauneuf-du-Pape, entre Orange et Avignon, le Château de Beaucastel rouge est vignoble de 70 hectares.

TERROIR
Le Château de Beaucastel dispose d'environ 110 hectares d'un seul tenant au Nord de l'appellation. Le terroir est l'archétype des grands terroirs de Châteauneuf : galets roulés en surface, argiles, sables et calcaire en profondeur. Les vignes sont âgées et la culture biologique pratiquée depuis plus de 50 ans a permis à leur racines de plonger en profondeur.

ÉLEVAGE
Chaque cépage est ramassé séparément, à la main. La vinification se fait en cuve tronconique bois pour les cépages réducteurs (syrah, mourvèdre) et en cuve traditionnelle en béton et grès émaillé pour les cépages oxydatifs (grenache). À l'issue des fermentations malo-lactiques, la famille Perrin procède à l'assemblage des différents cépages, puis le vin va vieillir en foudres de chêne pendant un an avant sa mise.

CÉPAGES
Grenache 30%, Mourvèdre 30%, Vaccarèse, Terret Noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc, Roussanne 15%, Syrah 10%, Counoise 10%, Cinsault 5%

SERVICE
15°C dans de grands verres. Décanter 1 ou 2 heures avant le service.

DÉGUSTATION
Belle couleur avec des reflets orange.
Joli nez sur les fruits rouges et le caramel.
La bouche est gourmande avec des tannins fondus mais présents, caractéristique d'une année froide.

À boire.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

"A solid wine, not as glorious as the top vintage, but still ripe and earthy. A leathery-barnyard component to the black cherry flavors, lingering on the finish."
Wine Spectator, 31/03/1994

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

BR91F

"Millésime compliqué. Malgré cela, le vin présente un équilibre entre une attaque de bouche acide et fin de bouche douce, qui lui confère sa finesse et sa fraîcheur. Un vin tout en élégance prêt à être dégusté.
Mettre la bouteille debout 48 heures avant service pour faire descendre le dépôt."
Verticale Château de Beaucastel - Famille Perrin, 03/12/2013

Between 9.5 and 10
"Pale ruby in color, with bricking towards the rim, this wine smells jaw-droppingly of lilacs and other dried flowers, with a hint of smoked meats. In the mouth the wine has a tangy redcurrant and cedar quality with a gorgeous wet stone and forest floor note that lingers through the finish. The tannins are supple and woody, with a hint of bitterness. The year was widely regarded as a poor vintage, as it was quite cold."
Vinography

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.