



## CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

### Chateau de Beaucastel Chateauneuf-du-Pape Rouge 1994



#### 介绍

博卡斯特古堡很早就被尊为法国最伟大的酒庄之一。其精致优雅，平衡和谐酒体和无与伦比的陈年潜力众所周知。博卡斯特拥有教皇新堡法定产区北端无可比拟的风土条件，完全暴露在密史脱拉季风之下。混合所有13种法定葡萄品种酿造，从上世纪60年代起开始实施有机耕种。

#### 年份

经历了一个炎夏的良好年份，寒冷的收获季，产量较小。

#### 地点

教皇新堡产区，介于奥朗日和阿维尼翁之间，博卡斯特古堡共计70公顷红葡萄园。

#### 风土

博卡斯特古堡位于教皇新堡法定产区北端一个独立区域，拥有约110公顷葡萄园。酒园风土为典型的教皇新堡土壤：表层被鹅卵石覆盖，下层为沙质粘土和石灰岩混合土壤。葡萄树龄通常在50年左右，并一直坚持有机耕种，以利于葡萄树根系深入土壤内层。另外，博卡斯特酒园栽种法规内全部13种葡萄。

#### 陈酿

各品种葡萄独立手工采收。葡萄酒酿制过程中，还原型品种慕韦度和设拉子采用橡木桶无氧发酵，而同时其他氧化型品种则置于敞开的水泥发酵池发酵。苹果酸发酵结束后立即在佩兰酒厂将各品种葡萄酒原浆按比例混合，随后置于橡木灌中成熟一年左右进行装瓶。

#### 葡萄品种

Grenache 30%，穆尔韦德 30%，Vaccarese, Terret Noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc, Roussanne 15%，西拉 10%，Counoise 10%，神索 5%

#### 侍酒

15C，需要醒酒

#### 品鉴

深红黑色；  
酒香微妙而又强劲，红色浆果、黑醋栗、黑莓浆果风味和百里香和薰衣草等热辣香料气息；  
酒体优雅，结构饱满而又圆润，无花果、樱桃、黑醋栗和炖水果风味搭配精致果酸。单宁结实持久而又微妙精致。

