



## CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

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



#### 酒款介绍

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。

#### 年份概况

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，还原型品种慕韦德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。

#### 评论与奖项

"The 1994 was also outstanding. Considering it is nearly 20 years old, it still had incredible fruit flavour, but with slightly sweeter tannins and the all important freshness."

Anna Von Bertele, Roberson Wine, 10/10/2013

"This wine is a bit closed at the time of tasting and requires a few more years ageing in the cellar before opening."

Château de Beaucastel vertical tasting - Famille Perrin, 03/12/2013

