CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Rouge 1996

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 exposée au Mistral. Les treize cépages de l'appellation y sont cultivés biologiquement depuis les années 60.

LE MILLÉSIME
Bon millésime.
Une année et une période de vendanges froides.

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

Afficher Sans titre sur une carte plus grande

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.
Beaucastel cultive les treize cépages autorisés par l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

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%, Counoise 10%, Syrah 10%, Cinsault 5%

SERVICE
Autour de 15 °C. Si possible, pensez à décanter le vin.

DÉGUSTATION
Robe rubis profond aux reflets rouges.
Nez intense sur le cuir, les fruits rouges macérés.
Bouche est souple et ronde avec une finale vive mais élégante, fruitée avec des notes de garrigue.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

"Fresh and fruity, with smooth tannins, this delivers nice cassis, blackberry and cherry notes. Good acidity leads to a mouthpuckering, racy finish."
Wine Spectator, 15/11/1998

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.

BR96F

"Un millésime à ouvrir sans plus attendre qui devra être décanter durant plusieurs heures avant le service.
Mettre la bouteille debout 48 heures avant service pour faire descendre le dépôt."
Verticale Château de Beaucastel - Famille Perrin, 03/12/2013

"Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel magnum 1996 est un vin d'un rare confort. Il est tellement civilisé que c'est son velours qui emporte les suffrages. Très bien fait, au fruit joyeux, il est encore dans sa belle jeunesse."
François Audouze, Académie des Vins Anciens

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.