



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Blanc 1993

プレゼンテーション

シャトー・ドゥ・ボーカステルは7ヘクタール（17エーカー）の畑に白ブドウを栽培しています。生産量はボーカステル全体の10%程度です。

ヴィンテージ

平均的なヴィンテージで、多少の雨が降り、収穫期は比較的冷涼な気候でした。

概要

シャトーヌフ・デュ・パプはオランジュとアヴィニョンの間に位置しています。シャトー・ド・ボーカステル・ブランの畑は7ヘクタールを占めています

テロワール

アルプスの沖積層に覆われた海洋性砂岩（地元ではガレットとして知られている大きな丸石）。

熟成

手で収穫後、選果してバスケットに集めます。空気圧のプレスで圧搾し、漉引き後に30%は新樽で、残りの70%はタンクで発酵を行います。30%を新樽で、残りの70%をタンクで8ヶ月熟成させ、ブレンド後に瓶詰します。

ブドウ品種

Roussanne 80%, Grenache blanc 15%, Picardan, Clairette, Bourboulenc 5%

サービス

10、INAOグラス

テイasting

深いイエロー。香りは甘くソフト。味わいは厚みがあり、ミネラル、素晴らしい余韻を伴います。このワインは酸化時期からちょうど抜ける過程にあり、まだ開けない方が良いでしょう。

レビュー&受賞歴

90/100

"The 1993 Beaucastel blanc (80% Roussanne) is fat, unctuous, and full-bodied with layers of honeyed fruit. It is a massive dry white wine that is best paired with powerfully scented Provencal cuisine. Last tasted 7/96." Wine Advocate, 01/01/1997

