



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Blanc 2001



PRÉSENTATION

La production de vins blancs au Château de Beaucastel est limitée, puisque seuls 7 hectares y sont consacrés. Le cépage roi est chez nous la roussane, qui représente 80% de ce vin.

LE MILLÉSIME

Millésime exceptionnel.

Conditions climatiques idéales toute l'année et durant les vendanges.

SITUATION

Le Château de Beaucastel dispose d'un vignoble de 7 hectares planté en cépages blancs.

TERROIR

Molasse marine de miocène recouvert par un diluvium alpin (cailloux roulés).

ÉLEVAGE

Vendange manuelle, tri de la vendange, ramassage en caisse, pressurage pneumatique, débourbage, fermentation (30% en pièce, 70% en cuve).

Élevage pendant 8 mois (30% en pièce, 70% en cuve). Mise en bouteille après huit mois.

CÉPAGES

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

SERVICE

10°C dans verres type INAO.

DÉGUSTATION

Couleur jaune paille.

Le nez est élégant et très mûr sur les fruits confits.

La bouche est ample et ronde, très élégante avec une bonne minéralité.

Ce magnifique millésime est prêt à boire maintenant.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

92/100

"Thick, rich, ripe and opulent white, with spicy exotic fruit, sandalwood, butter, popcorn, faded flowers and a lack of crisp acidity. Harmonious, full-bodied. A bit hot on the finish, but fabulous mouthfeel, with that amazing thickness from start to finish. Drink now through 2012. 1,915 cases made."

Wine Spectator, 15/12/2003





92/100

"The 2001 Chateaneuf du Pape blanc (80% Roussanne and 20% Grenache Blanc, Picardin, and Bourboulenc) is a buttery, smoky, rich example with a mineral-like intensity, full body, and lavishly rich flavors that coat the palate with honeysuckle, marmalade, and glycerin. It should drink well for 10-15 years."

Wine Advocate, 01/02/2003

