



## CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



### Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Blanc 2004

#### 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.

Très petite production à cause du mistral et à l'impact de l'année 2003. Les hautes pressions et le beau temps ont garanti l'absence de pluie.

#### 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, débouillage, 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 très claire presque blanche.

Un nez de fleurs blanches et d'anis, légèrement végétal.

La bouche est discrète avec une bonne acidité et une finale iodée qui donne une belle longueur à ce vin.

À garder.

#### PRESSE & RÉCOMPENSES

##### Wine Spectator

92/100

"Rich and creamy, with an array of floral, tropical fruit and mineral notes that race through a long, stony finish. Drink now through 2009. 2,000 cases made."

Wine Spectator, 31/05/2007





94/100

"The 2004 Beaucastel Chateauneuf du Pape blanc is outrageously good, one of the finest examples they have made over recent vintages. I retasted it and it has jumped in stature and score considerably. It is a beauty, with formidable richness, loads of honeysuckle, litchi, and buttery grapefruit, lemon, and tropical fruits in a full-bodied, well-delineated style with terrific acidity and definition. It should drink well for a decade or more."

Wine Advocate, 01/02/2007



18/20

"Very broad and opulent on the nose. Wonderful layers of flavour – one of the fattest Roussannes I have come across. Real wild edges and potential. Very deep flavoured indeed with the oak beautifully managed (ie invisible). 80% Roussanne with Grenache Blanc, Picardan, Bourboulenc, Clairette. 20% in small oak."

Jancis Robinson, 12/01/2006

