



## CHÂTEAU DE BEUCASTEL

### Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Blanc 1991



#### 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 très difficile.

Période de vendanges très froide et très pluvieuse.

#### 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 jaune soutenue, avec des reflets brillants.

Le nez est frais et miellé à la fois. Des notes de pierre à fusil et de garrigue.

La bouche est très complexe avec une belle acidité et l'on peut reconnaître le terroir avec des tons de sous-bois.

Ce vin rond et élégant d'une grande complexité est à déguster maintenant.

#### PRESSE & RÉCOMPENSES

##### Wine Spectator

"Soft and fleshy. The ripe pear and honey flavors are modestly proportioned, but they stay with you through the finish."

Wine Spectator, 15/04/1993

