



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

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

