



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



Château de Beaucastel Blanc Châteauneuf-du-Pape Blanc 1994

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

Un Bon millésime.

Un été chaud suivi d'une période de vendange froide avec de petits rendements.

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

Robe dorée.

Le nez est encore un peu oxydé sur des notes de fenouil.

La bouche est ronde sur des tons d'amandes et noisettes avec une grande richesse.

Pour un plaisir optimum attendre encore quelques années avant de déguster ce vin.

PRESSE & RÉCOMPENSES

93/100

"The 1994 Chateauneuf du Pape blanc is more honeyed and richer than the 1995. It is full-bodied and intense, with gobs of honeyed cherry-like fruit. Structured yet dense, it is a formidable example of Beaucastel's white wine. It will age for 10-15 or more years."

Wine Advocate, 01/08/1996

