CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Blanc Roussanne Vieilles Vignes 2003

PRÉSENTATION
Considéré comme l'un des plus grands vins blancs de France, seules 6000 bouteilles de ce vin sont produites.
Issu à 100% de très vieilles roussanes, ramassées en légère sur-maturité, ce vin exceptionnel sera a boire avant 2-3 ans ou dans 10 ans, en accompagnement d'une grande gastronomie (poularde aux truffes ...).

LE MILLÉSIME
Bon millésime.
Après une forte vague de chaleur, la sécheresse a été très importante.

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.

CÉPAGE
Roussanne 100%

SERVICE
14°C dans verre INAO.

DÉGUSTATION
Robe jaune d'or, reflet or
Nez très concentré sur la vanille, le marron glacé, le miel, l'amande rôtie. Arômes très enveloppants.
Bouche ronde et riche mure et parfaitement équilibrée avec une finale équilibrée par une impressionnante minéralité.
Vin parfumé en rondeur de grande complexité et profondeur
Accord : Poisson blanc en sauce légèrement crémée, noix de st jacques, homard, écrevisses
Accord idéal : Étuvée de Langoustine, et Poêlée de Truffes d'été et Poires

PRESSE & RÉCOMPENSES

18/20
"Très riche, gras, dense et profond, d'une ampleur de bouquet étonnante, c'est un vin de formidable allonge, alliant à un degré rare richesse et fraîcheur."
Bettane & Desseauve, Le grand guide des vins de France 2008, 01/07/2007

"Exotique et gras, le blanc Vieilles Vignes n'a pas d'équivalent dans l'appelation."
Guide des meilleurs vins de France, 01/10/2006

Château de Beaucastel
Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0)4 90 70 41 00 - contact@beaucastel.com
beaucastel.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

94
"The 2003 Beaucastel Chateauneuf du Pape Roussanne Vieilles Vignes has a full-bodied, unctuous palate, thick, juicy flavors of exotic fruits, huge body, low acidity, and terrific ripeness. It is best drunk over the next 2-3 years."
Wine Advocate

95/100
"Very ripe, with lush papaya, peach cobbler, melon and butter flavors that are creamy and powerful through the finish. Exotic hints of ginger, graham and almond, too. Has a track record for drinking well young, and then reemerging after a long dumb period. Drink now through 2007. 500 cases made."
Wine Spectator

Château de Beaucastel
Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0)4 90 70 41 00 - contact@beaucastel.com
beaucastel.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.