



## CHÂTEAU DE BEUCASTEL

### Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Blanc 1993



#### 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 correct.

Pluie et froid durant la période de vendanges.

#### 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

Roussanne 80%, Grenache blanc 15%, Picardan, Clairette, Bourboulenc 5%

#### SERVICE

10°C dans verres type INAO.

#### DÉGUSTATION

Couleur or très évolué.

Le nez a un caractère minéral et sucré.

La bouche est ample et grasse avec une belle longueur.

Ce vin commence à sortir de sa phase oxydative et l'on peut commencer à le boire mais de préférence le garder encore une année ou deux.

#### PRESSE & RÉCOMPENSES

90/100

"The 1993 Beaucastel blanc (80% Roussanne) is fat, unctuous, and full-bodied with layers of honeyed fruit. It is a massive dry white wine that is best paired with powerfully scented Provencal cuisine. Last tasted 7/96."

Wine Advocate, 01/01/1997

