



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Blanc 1992



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 difficile.

Forte pluie, et temps froid durant les 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

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

SERVICE

10°C dans verres type INAO.

DÉGUSTATION

Robe orange avec des reflets cuivrés.

Un nez de pain grillé et champignons.

Une belle bouche ronde et élégante avec des notes de champignons. Une belle fraîcheur et une bonne minéralité.

Ce vin a beaucoup de finesse. À boire ou à garder.

PRESSE & RÉCOMPENSES

89

"The 1992 blanc exhibits a floral, honeyed bouquet and medium-bodied, firm, chewy flavors. It should drink well for 10-15 years. Last tasted 6/95."

Wine Advocate

