

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape "Roussanne Vieilles Vignes" blanc sec 2015



Prix du produit :

345,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2015

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Cuvée: Vieilles Vignes (Roussanne)

Wine Advocate (Parker): 94-97/100

Description du produit :

Château de Beaucastel

Commentaires sur ce **Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape "Roussanne Vieilles Vignes" blanc 2015** :

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Oct. 2016) : 94-97/100. *Even better than the Chateauneuf du Pape Blanc, the richer, more concentrated 2015 Châteauneuf du Pape Roussanne Vieilles Vignes comes from a single parcel of vines located beside the Chateau that were planted in 1909. Full-bodied, rich, gorgeously concentrated and textured, with fabulous notes of orange blossom, buttered citrus, marmalade and honey, it will be up with the crème de la crème of the vintage. It's worth noting that since 2009, the estate has changed the viticulture with regards to their whites, moving to slightly larger yields, with the goal of making a more elegant white that ages more predictably.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le millésime : L'année 2015 est également magnifique dans le Sud ; elle se caractérise par d'excellentes conditions sanitaires grâce à un hiver doux et humide, suivi d'un printemps plutôt

chaud et sec. La vigne a bien supporté les fortes chaleurs et la sécheresse de l'été grâce à de bonnes réserves hydriques. Après une floraison satisfaisante, les pluies du mois d'août ont favorisé une maturation rapide et régulière, avec des raisins à la teneur élevée en composés phénoliques et anthocyanes.

Description : 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 roussannes, ramassées en légère sur-maturité, ce vin exceptionnel sera à boire avant 2-3 ans ou dans 10 ans, en accompagnement d'une grande gastronomie (poularde aux truffes ...).

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).

Elaboration : 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.

Cépages : Roussanne : 100%

Dégustation : Une superbe couleur jaune brillante aux reflets verts.

Le nez est discret, élégant et civilisé, sur des notes de pétales de rose et de cire d'abeille.

En bouche le vin prend de l'ampleur et présente un caractère gras, sur des notes de Pain d'épice, de cannelle, de girofle, et de poivre blanc. La fin de bouche est portée par un très bel équilibre, entre salinité et minéralité.

Service : 14°C

Description brève du produit :

La fameuse grande cuvée de Beaucastel en blanc, rare !