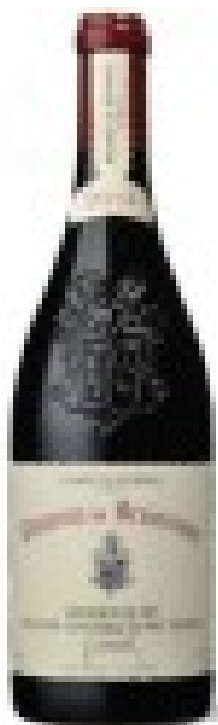


Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape rouge 2014



Prix du produit :

183,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2014

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 93/100

Description du produit :

Château de Beaucastel

Commentaires sur ce **Château de Beaucastel rouge 2014** :

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Oct. 2016) : 93/100. *The 2014 Châteauneuf du Pape is a beautiful wine in the vintage, and Marc compares it to the 2012. I'm not sure I agree, but there's no denying the quality in this 2014. Sporting a deep ruby color and terrific notes of blackberries, ground herbs, pepper and Provençal spice, it shows the more forward, charming nature of the vintage and is medium to full-bodied, pure and balanced. Drink it anytime over the coming decade. Drink 2016-2026.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Description : Le Château de Beaucastel est depuis longtemps considéré comme l'un des plus grands vins de France et est unanimement réputé à la fois pour son équilibre, son élégance et sa capacité au vieillissement. Beaucastel dispose d'un terroir extraordinaire à la pointe Nord de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, très exposée au Mistral. Les treize cépages de l'appellation y

sont cultivés biologiquement depuis les années 60.

Situation : Châteauneuf-du-Pape, entre Orange et Avignon, le Château de Beaucastel rouge est un vignoble de 70 hectares.

Terroir : Le Château de Beaucastel dispose d'environ 110 hectares d'un seul tenant au Nord de l'appellation. Le terroir est l'archétype des grands terroirs de Châteauneuf: galets roulés en surface, argiles, sables et calcaire en profondeur. Les vignes sont âgées et la culture biologique pratiquée depuis plus de 50 ans a permis à leurs racines de plonger en profondeur. Beaucastel cultive les treize cépages autorisés par l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

Elaboration : Chaque cépage est ramassé séparément à la main. La vinification se fait en cuve tronconique bois pour les cépages réducteurs (syrah, mourvèdre) et en cuve traditionnelle en béton et grès émaillé pour les cépages oxydatifs (tous les autres). À l'issue des fermentations malo-lactiques, la famille Perrin procède à l'assemblage des différents cépages, puis le vin va vieillir en foudres de chêne pendant un an avant sa mise.

Cépages : Cinsault : 5%, Counoise : 10%, Grenache : 30%, Mourvèdre : 30%, Syrah : 10%

Dégustation : La maturation lente des raisins et une vinification longue sous marc ont accouchés de vins sombre, riche et équilibré. Ce 2014 présente des vins avec beaucoup de fruits et d'équilibre. Les tannins sont fins et soyeux, avec beaucoup de volume.

Service : Autour de 15 °C. Si possible, pensez à décanter le vin.

Description brève du produit :

Une réussite... comme d'habitude !