

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape "Roussanne Vieilles Vignes" blanc sec 2016



Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2016

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vieilles Vignes (Roussanne)

RVF: 19/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 96/100

Cépage dominant: roussanne

Description du produit :

PRESENTATION DU Château de Beaucastel

Commentaires sur ce

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape "Roussanne Vieilles Vignes" blanc 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : **coup de coeur** 19/20. *Le vieilles Vignes continue de nous impressionner : il d'affine et gagne en profondeur avec le temps. Une des plus jolies définitions de roussanne dans le Rhône méridional. Une belle maturité qui reflète le cépage sans accuser les notes trop mûres si souvent rencontrées dans le secteur de Châteauneuf. Nous sommes impressionnés par la maîtrise de la maturité que ce vin profond révèle. La bouche se montre de belle envergure, ample et racée, avec une belle allonge.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 17,5/20, *La merveilleuse qualité en blanc et en*

rouge des 2015, 2016 et très probablement des 2017 fait de Beaucastel l'un des plus beaux domaines viticoles de France. Apogée 2020-2030.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Oct. 2017) : 96/100. *The 500-case production of this wine comes from a three-hectare parcel of Roussanne planted in 1909. The 2016 Chateauneuf du Pape Roussanne Vieilles Vignes takes the quality of Beaucastel's traditional white and raises it another level. Caramelized pineapple sounds sweet and cloying, but it isn't when it's backed by amazing texture, citrus zest and a briny sensation on the never-ending finish. As this was the last wine of my visit to the estate, I found it especially hard to spit out. Drink 2017 - 2030*

Fiche technique rédigée par le domaine :

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, débourage, 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 ! **19/20 et coup de coeur RVF.**