

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Hommage à Jacques Perrin rouge 2015



Prix du produit :

400,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2015

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Hommage à Jacques Perrin

Wine Advocate (Parker): 98/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

PRESENTATION DU Château de Beaucastel

Commentaires sur ce

Châteauneuf-du-Pape Beaucastel Hommage à Jacques Perrin rouge 2015 :

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Oct. 2017) : 98/100. *As this was bottled only a week before I tasted it, I suspect this rating will prove to be conservative once a few months have passed. The 2015 Chateauneuf du Pape Hommage a Jacques Perrin is another prodigious version of this wine. How many wines in this world can be so huge yet so lacking the feeling of weight? There's plenty of layered spice but also a core of raspberries; rich tannins, yet no real astringency; and a long finish without any apparent heat. Wow! Drink date 2020-2045.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Oct. 2016) : 97-99/100. *There's just a single foudre of the 2015 Châteauneuf du Pape Hommage A Jacques Perrin, and this behemoth was clearly one of the most impressive barrel samples I tasted from the vintage. Inky colored, rich, thick and unctuous, with tons of blackberry and blueberry fruits, cured meats, pepper and*

garrigue, it's a tour de force and I'm always amazed at the level of purity, concentration and depth the Perrin family is able to achieve with this wine. I know most people squirrel this cuvée away, but it offers incredible pleasure in its youth, as well (the 2009 and 2007 are insanely good today). Still, a decade of cellaring would be ideal.

Fiche technique rédigée par le domaine :

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 très exposées au mistral. Les treize cépages de l'appellation sont cultivés biologiquement depuis plus de 50 ans, et leur grand âge a permis à leurs racines de plonger en profondeur.

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 (grenache). A l'issue des fermentations malolactiques, 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 : Grenache 30%, Syrah 10%, Mourvèdre 30%, Counoise 10%, Cinsault 5%, divers: 15%

Description brève du produit :

La cuvée Mythique de Beaucastel. Rare et cher, surtout en 2015 !