

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape "Roussanne Vieilles Vignes" blanc sec 2017



Prix du produit :

480,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2017

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Vieilles Vignes (Roussanne)

Wine Advocate (Parker): 97-99/100

Cépage dominant: roussanne

Description du produit :

**PRESENTATION DU CHATEAU DE BEAUCASTEL
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape "Roussanne Vieilles Vignes" blanc 2017

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Oct. 2018) : 97-99/100. *As always, the 2017 Chateauneuf du Pape Roussanne Vieilles Vignes comes from a three-hectare parcel planted in 1909. It's richer, creamier and longer than Beaucastel's regular white Châteauneuf-du-Pape but also fresher and brinier. It looks even more impressive than the stunning 2016. Drink 2020-2035*

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, 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 : 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 !