

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape rouge 2007



Prix du produit :

900,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2007

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 18,5/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 96/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CHÂTEAU DE BEAUCASTEL
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Château de Beaucastel rouge 2007

Guide Bettane + Desseauve : 18/20. *Bouquet réducteur, fin, allumette brûlée. Superbe toucher de bouche, intense en milieu. Finale explosive, tannins fins sur la menthe poivrée. Beau vin.*

Accords mets et vins : cuisine japonaise, sanglier, cigare, palette et côte de porc, perdrix, quiches, tartes et tourtes au poisson, blanquette de veau.

Guide RVF des meilleurs vins de France : 18,5/20.

Robert Parker's Wine Advocate (Robert M. Parker, Jr., oct. 2009) : 96/100. *Beaucastel's 2007 Chateauneuf du Pape has turned out even better out of bottle than I predicted. An*

inky/ruby/purple color is followed by a glorious nose of blue and black fruits, truffles, pen ink, licorice, and meat juices as well as glorious levels of acidity and sweet tannin, buttressing the fruit's fabulous freshness and vibrancy. This full-bodied effort still displays considerable tannin, no doubt because of the relatively high Mourvedre content. It should resolve its tannins in 2-4 years, and last for 25 or more.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le millésime : Grand millésime par excellence marqué par des journées chaudes et des nuits fraîches.

Les vins allient une matière magnifique et un équilibre parfait. Les tanins garantissent au vin un potentiel de garde important. De grands vins à mettre en cave.

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%
 - Vaccarèse, Terret Noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc, Roussanne :
-

15%

Dégustation :

Aspect : Robe rubis foncé très profond, reflets violets.

Nez : Riche sur les fruits noirs et murs, la cerise, la figue, délicatement fumé.

Bouche : Ronde et puissante, superbe équilibre entre les tannins et la chair, sur les fruits rouges.
Grand potentiel de garde.

Service : Autour de 15°C.

Description brève du produit :

18/20 B+D et 18,5/20 RVF. Un grand millésime "à point", sorti des caves du domaine en mars 2021.