Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape blanc sec 2020

Prix du produit :

690,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)
Millésime: 2020
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Wine Advocate (Parker): 94/100
Cépage dominant: roussanne

Description du produit :

PRESENTATION DU CHATEAU DE BEAUCASTEL
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaire sur ce

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape blanc 2020

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, mai 2022): **94/100.** *Beaucastel's 2020 Chateauneuf du Pape Blanc is 80% Roussanne (half in new oak and half in second-use wood) and 20% other permitted varieties (made in stainless steel). Honeyed pear and pineapple notes dominate the nose, while the palate is full-bodied rich and luscious, yet remains vibrant, refreshing and long on the finish. I find it delicious now and don't see any need to age it, although it will undoubtedly hold together for several years. (**drink date**: 2021-2026)*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le millésime : Favorisé par de très belles conditions climatiques, le millésime 2020 est une année généreuse, tant en qualité qu'en quantité. Moins chaude que 2019, cette année a été très ventée, tout au long du cycle végétatif, avec de faibles pluies. Après un hiver assez doux et clément (un unique épisode de gel est à noter dans la nuit du 24 au 25 mars, mais seules les parcelles les plus précoces sont très légèrement touchées), le printemps est radieux, assez chaud et très venté, ce qui permet aux sols de préserver leur fraîcheur. La floraison débute le 18 mai, dans des conditions très saines. Le beau temps se poursuit en juin, juillet et août, avec de la chaleur mais des températures moins élevées qu'en 2019, des nuits fraîches et humides et ce vent qui continue à souffler, préservant la fraîcheur des vignes et maintenant la qualité sanitaire parfaite des raisins. Les vendanges, assez précoces, débutent donc dans ces très bonnes conditions dès le 26 août par les Côtes-du-Rhône blancs et se poursuivent jusqu'à la fin septembre avec les Mourvèdre. Le mois de septembre, chaud au départ puis plus tempéré, offre des conditions de vendanges idylliques et permet de récolter chaque parcelle à parfaite maturité. La vendange est très saine avec de beaux raisins juteux et bien mûrs, des degrés d'alcool raisonnables, une belle acidité et déjà un bel équilibre. Les rendements sont légèrement supérieurs à 2019 et les premières dégustations augurent d'un très joli millésime.

Description : La production de vins blancs au Château de Beaucastel est limitée, puisque seuls 7 hectares y sont consacrés. Le cépage roi est chez nous la roussane, qui représente 80% de ce vin.

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, débourbage, fermentation (30% en pièce, 70% en cuve).
Élevage pendant 8 mois (30% en pièce, 70% en cuve). Mise en bouteille après huit mois.

Cépages : Grenache Blanc : 15% , Picardan, clairette, Bourboulenc : 5% , Roussanne : 80%

Dégustation : Somptueuse robe dorée brillante. Le nez est superbe, typique de Beaucastel, avec un bouquet aromatique intense et complexe, association subtile de fruits à parfaite maturité et de fleurs délicates. D'une grande élégance en bouche, il offre une magnifique texture souple et raffinée, de sublimes arômes à la fois fins et puissants, et une très belle longueur.

Service : 10°C

Description brève du produit :

94/100 (Czerwinski/Parker, mai 2022). 80% roussanne, le Beaucastel blanc est l'archétype du

Châteauneuf-du-Pape blanc par excellence. On peut le déguster jeune ou attendre 10 à 20 ans !