

# Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape rouge 2009



Prix du produit :

**240,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2009

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Format: 75cl

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 94/100

**Description du produit :**

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Château de Beaucastel** en général.

**Commentaires sur ce vin en particulier**

**Guide Bettane et Desseauve 2016 :** Futur classique. Vin gras, chocolaté, puissant et volumineux, avec la fraîcheur et de la densité. Grande énergie.

**Fourchette de dégustation:** 2016 à 2030

**Robert Parker's Wine Advocate (oct. 2011):** *The 2009 Beaucastel Chateauneuf du Pape is reminiscent of their brilliant 1985. It will be one of the rare Beaucastels that is drinkable upon release. Made from this estate's classic blend, it possesses soft tannins as well as a silky, open-knit seductiveness, a dense plum/purple color and a beautiful perfume of smoky Provencal herbs intermixed with grilled steak juices, garrigue, kirsch and blue as well as black fruits. The wine is full-bodied, unctuously textured, and silky smooth (the latter characteristic being somewhat atypical for a young Beaucastel). If it performs like the 1985, it will drink well young and continue to do so for 25 or more years.*

---

## **Fiche technique rédigée par le domaine:**

Le millésime 2009 se caractérise par une belle structure et des tanins souples, un ensemble équilibré par une bonne acidité obtenue malgré les fortes températures du mois d'août, grâce à la relative fraîcheur des nuits et au travail racinaire. Des traits qui rappellent de grands millésimes tels que 2005 ou 2007, qui, dégustés aujourd'hui, révèlent de grands potentiels de garde.

**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 :**

17/20 (RVF). Grand domaine et grand millésime ! Bettane Desseauve: 18/20.