

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape rouge 2020



Prix du produit :

660,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2020

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Bettane + Desseauve: 97/100

Wine Advocate (Parker): 95-97/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Château de Beaucastel rouge 2020

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, mai 2022): **95-97/100**. *Beaucastel's 2020 Chateauneuf du Pape is shaping up as a blend of 30% each Grenache and Mourvèdre, with 10% each Counoise and Syrah, plus 20% other permitted varieties, including a healthy proportion of white grapes. Complex and red-fruited, with hints of flowers and garrigue, it's expansive and richly textured on the palate, finishing long and silky. (drink date: 2023-2037)*

Fiche technique rédigée par le domaine :

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 : 15%
- Vaccarèse, Terret Noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc, Roussanne : 10%

Dégustation : Magnifique robe profonde d'un rouge rubis intense. Tout en opulence, le nez de ce Beaucastel rouge 2019 est complexe, mêlant de superbes notes d'épices, de fruits frais, de cacao et de fruits à l'eau de vie. Très élégant, ample et généreux en bouche, ce vin offre une texture soyeuse et de puissants arômes de petits fruits noirs et d'épices nobles. Il se termine par une très belle longueur.

Service : Autour de 15°C. Si possible, pensez à décanter le vin.

Description brève du produit :

95-97/100 (Czerwinski/Parker, mai 2022). **97/100** B+D. Une réussite... comme d'habitude !