

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape rouge 2021



Prix du produit :

660,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2021

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Château de Beaucastel rouge 2021

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, oct.2023): **94/100**. *The 2021 Chateauneuf du Pape ratchets up the intensity from the Coudelet, adding more pronounced Mourvèdre-derived notes of truffle and tree bark to go with ripe black cherries and plums, crushed stone and hints of dark chocolate. Full-bodied in the mouth, with ample concentration and richness, this gently tannic wine finishes long and velvety, with echoes of licorice and dark fruit. It's a standout from a difficult vintage. (drink date: 2024-2040)*

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%

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

Description brève du produit :

94/100 (Czerwinski/Parker, oct. 2023). Une réussite... comme d'habitude !
