

Château de Beaucastel Chateauneuf-du-Pape rouge 2013



Prix du produit :

384,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2013

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 93/100

Description brève du produit :

Une réussite... comme d'habitude ! 93/100 Parker, 17/20 B+D.

Description du produit :

Château de Beaucastel

Commentaires sur ce Château de Beaucastel Chateauneuf du pape 2013 :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : Coup de Coeur. *Remarquable ampleur et complexité aromatique pour le millésime, liées à la diversité de l'encépage, tannin ferme et admirablement intégré, grande longueur, difficilement surpassable.* Apogée 2021-2028. Et plus généralement : "La merveilleuse qualité en blanc et en rouge des 2013 et 2014 n'a pas d'équivalent en quantité et en homogénéité dans toute la partie sud du Rhône."

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Oct. 2015): "The Chateauneuf du Pape 2013 is a beauty and has a rare level of concentration and depth in the vintage. Blueberry, crushed flowers, pepper, and violet aromas and flavors flow nicely to a medium to full-bodied, structured

and tannic Beaucastel that has impressive purity and plenty of length. It's not massive, but still needs 4-5 years of cellaring and will keep for a decade after that."

Fiche technique rédigée par le domaine pour ce Chateauneuf du pape 2013:

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 vin Chateauneuf du pape : 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%