Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape blanc sec 2015

Prix du produit :

474,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)
Millésime: 2015
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Bettane + Desseauve: 17/20
Wine Advocate (Parker): 92-94/100
Cépage dominant: roussanne

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape blanc 2015 :

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 17/20. Un boisé élégant habille parfaitement les roussannes, ramassées en deux fois pour une meilleure maturité. La finale riche et onctueuse se termine sur de superbes épices. Fourchette d'apogée : 2020-2030

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Oct. 2016) : 92-94/100. *The 2015 Châteauneuf du Pape Blanc offers classic, gorgeous notes of buttered citrus, honeycomb, stone fruits and hints of pineapple. It's a fresh, medium to full-bodied, elegant white that will put on a touch of weight by the time it's bottled; it will have to ability to drink well for 3-4 years and keep for decades.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le millésime : L'année 2015 est magnifique dans le Sud ; elle se caractérise par d'excellentes conditions sanitaires grâce à un hiver doux et humide, suivi d'un printemps plutôt chaud et sec. La vigne a bien supporté les fortes chaleurs et la sécheresse de l'été grâce à de bonnes réserves hydriques. Après une floraison satisfaisante, les pluies du mois d'août ont favorisé une maturation rapide et régulière, avec des raisins à la teneur élevée en composés phénoliques et anthocyanes. Les vendanges se sont déroulées dans des conditions optimales.

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 : Le 2015 présente une jolie couleur brillante au reflets vert. De belle intensité aromatique, des notes délicates de fruits à chair blanche (pêche de vigne) et d'épices s'accompagne d'une fine réduction variétale (fenouil), apportant complexité et tension au vin. La bouche est longue, et persistante, avec une finale saline et minérale.

Service : 10°C

Description brève du produit :

80% roussanne, le Beaucastel blanc est l'archétype du Châteauneuf-du-Pape blanc par excellence. Dans le grand millésime 2015, on peut le déguster jeune ou attendre 10 à 20 ans !