

# Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Hommage à Jacques Perrin rouge 2014



Prix du produit :

**330,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2014

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Format: 75cl

Cuvée: Hommage à Jacques Perrin

Wine Advocate (Parker): 95-98/100

Description brève du produit :

La cuvée Mythique de Beaucastel. Rare et chère !

Description du produit :

## PRESENTATION DU Château de Beaucastel

Commentaires sur ce **Châteauneuf-du-Pape Hommage à Jacques Perrin rouge 2014** :

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, Oct. 2015) : 94-96/100. *Probably the wine of the vintage (I feel like I say that every year for this cuvee), the 2014 Châteauneuf du Pape Hommage A Jacques Perrin is a substantial, full-bodied, shockingly concentrated 2014 that gives up classic notes of blackberries, blueberries, forest floor, beef blood and licorice. Mouth-coating and rich with building tannin, it will be approachable at an earlier age than most vintages, yet will still need 5-6 years of cellaring.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

---

**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%, Cunoise 10%, Cinsault 5%, divers: 15%