

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape rouge 2016



Prix du produit :

510,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2016

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Wine Advocate (Parker): 97/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Château de Beaucastel rouge 2016

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 18,5/20. *Bouquet, floral, raffiné et complexe. Élégant en bouche, toucher délicat. Plus structuré que les 2015. Style complet et sensuel. Grande finale, en fraîcheur, retour sur la peau de cerise. Un très grand Beaucastel. Apogée 2020-2035.*

Accords mets et vins : cuisine japonaise, sanglier, cigare, palette et côte de porc, perdrix, quiches, tartes et tourtes au poisson, blanquette de veau.

Guide RVF des meilleurs vins de France 2019 (août 2018) : 18/20. *Le Châteauneuf rouge*

2016 se montre plein, étoffé par une trame de bouche pulpeuse. Les tanins sont fins. L'ensemble est soutenu par un fruit qui rafraîchit la matière.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Aug. 2018) : 97/100. *Bottled only a week before my visit, I was blown away by how well Beaucastel's 2016 Châteauneuf du Pape was showing. It's full-bodied, creamy, lush and rich, with layers of raspberry fruit, garrigue and spice that unfold across a seamless palate. No doubt it will go through cycles of being open and closed throughout its lifespan, but it would be a mistake to simply order a case, put it into storage and forget about it without trying one first and swooning over the sheer lusciousness and youthful complexity. Drink date 2018-2035.*

Marc Perrin describes 2017 as "a 'Californian' kind of vintage," but also says, "It's amazing how balanced the wines are. Across the board, these are the best pair of vintages since 89/90. I love the balance ... and the best word for 2016 is purity. I don't think we've done a better vintage since I'm part of it."

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le millésime : Le millésime 2016 est particulièrement fin et délicat. Grâce à des conditions idylliques, qui ont protégé la région des accidents climatiques tout au long de l'année, il se rapproche du millésime 2010. Parfaitement équilibré entre élégance et complexité, il révèle une grande pureté et cette incroyable fraîcheur qui signe son style unique. Château de Beaucastel 2016 est un vin jeune d'une qualité rare ! Rubis intense en apparence, le nez est très frais avec des notes de chocolat. La bouche est ronde et révèle un fruit mûr, des tanins doux et une finale longue. Ce vin possède une acidité et un équilibre magnifiques.

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%
- Cunoise : 10%
- Grenache : 30%
- Mourvèdre : 30%
- Roussanne, Bourboulenc, Grenache Blanc, Picpoul, Clairette et Picardan. : 5%
- Syrah : 10%
- Vaccarèse, Terret Noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc, Roussanne : 15%

Dégustation : D'un beau rouge carmin intense, Beaucastel 2015 présente une attaque vive puis révèle très rapidement des arômes de beaux fruits rouges. La finale est délicatement réglissée, avec des tanins puissants, mais pas agressifs. Un grand millésime de Beaucastel Rouge.

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

Description brève du produit :

18,5/20 B+D. Une réussite... comme d'habitude ! Le millésime 2016 est certainement un des plus grand millésime de Châteauneuf-du-Pape.