

# Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Hommage à Jacques Perrin rouge 2016



Prix du produit :

**440,00 €**

**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: agriculture raisonnée  
Cuvée: Hommage à Jacques Perrin  
Wine Advocate (Parker): 99+/100  
Cépage dominant: grenache

## Description brève du produit :

La cuvée Mythique de Beaucastel, dans le mythique millésime 2016 en Châteauneuf ! **99+/100** Czerwinski/Parker.

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

### **Châteauneuf-du-Pape Beaucastel Hommage à Jacques Perrin rouge 2016**

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, août 2018) : 99+/100. *Tasted three weeks after bottling, I couldn't quite bring myself to give the elusive three-digit score to this admittedly super wine. Perhaps once the 2016 Chateauneuf du Pape Hommage à Jacques Perrin has been*

*in bottle a bit longer, as Mourvèdre seems to go into a bit of a funk when recently bottled. For now, it's merely profound, packing in savory, mossy nuances, hints of exotic dried spices like star anise and cardamom and layers of rich, plummy fruit that manage to be full-bodied and deliciously intense without being weighty or overwrought. Creamy, lush, intense and long, it's a tdf (tour de force) in CdP. Drink date 2020-2050.*

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