

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

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 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 : Grenache 30%, Syrah 10%, Mourvèdre 30%, Cunoise 10%, Cinsault 5%, divers: 15%