

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Hommage à Jacques Perrin rouge 2017



Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)
Millésime: 2017
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): 97-100/100
Cépage dominant: grenache
Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

La cuvée Mythique de Beaucastel, dans le beau et rare millésime 2017 !

97-100/100 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 2017

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, août 2019) : 97-100/100. *Loaded with*

mulberry and blueberry fruit, graced by hints of star anise, cardamom, cinnamon and allspice, the 2017 Chateauneuf du Pape Hommage à Jacques Perrin is another standout vintage for this wine. Full-bodied, rich, velvety and long on the finish, at this point, it's maybe not quite as sure a thing to reach the century score as the beyond-superlative 2018, but I wouldn't rule it out. This is seriously great wine. Drink date 2021-2040.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le millésime : L'année 2017 restera l'année de tous les records : année la plus sèche depuis 30 ans, travaux viticoles très peu interventionnistes, conditions de vendange optimales, quantité très réduite en raison des aléas climatiques et vins au potentiel très riche.

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%