

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape rouge 2006



Prix du produit :

702,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2006

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 18,5/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 95/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

18/20 B+D et 18,5/20 RVF. Un grand millésime "à point", sorti des caves du domaine en automne 2020. Il en a encore sous le pied !

Description du produit :

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

Commentaires sur ceb

Château de Beaucastel rouge 2006

Guide Bettane + Desseauve : 18/20. *Vin très pur, net et direct : le bouquet est frais et complexe, l'ampleur évidente, tout comme la belle charpente, mais l'ensemble est souple, sans aucune raideur. Grand potentiel. Apogée 2022-2025.*

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 : 18,5/20. *La cuvée classique de Beaucastel 2006 est un vin de grande élégance, avec un parfum délicat et intense. Le grain est fin en bouche. Il y a une grande précision dans ce vin qui évolue tout en retenue avec une belle finale élancée. On aime son côté digeste, profond et distingué.*

Robert Parker's Wine Advocate (Robert M. Parker, Jr., oct. 2008) : 95/100. *As I stated last year, there is no Hommage à Jacques Perrin in 2006, but Beaucastel's 2006 Châteauneuf du Pape is performing even better from bottle than it did last year. Its dense plum/ruby/purple color is followed by a big, sweet perfume of black truffles, camphor, earth, incense, new saddle leather, and loads of peppery, blackberry, and herb-infused, meaty, black cherry fruit. Deep, full-bodied, and dense, with sweet tannin, this explosively rich Châteauneuf is a stronger effort than the 2005, 2004, or 2003. Anticipated maturity: 2012-2028. Drink date 2012-2028.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le millésime : Le Millésime 2006 était un très beau millésime, chaud et assez venté. Le vin est particulièrement gourmand et le grenache y exprime tout son charme par son côté tactile et ses arômes de cerise, de chocolat noir, de garrigue. Cet aspect suave se prolonge longtemps grâce au mourvèdre. Un très beau millésime déjà accessible.

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%
- Counoise : 10%
- Grenache : 30%
- Mourvèdre : 30%
- Syrah : 10%
- Vaccarèse, Terret Noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc, Roussanne : 15%

Dégustation :

Aspect : Robe rubis foncé très profonde, reflets violets.

Nez : Riche sur les fruits noirs et mûrs, vanille, délicatement fumé.

Bouche : Ronde et puissante, superbe équilibre entre les tannins et la chair, sur les fruits rouges.

Beau potentiel de garde.

Service : Autour de 15°C.