

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Hommage à Jacques Perrin rouge 2018



Prix du produit :

1 200,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2018

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): 98-100/100

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

La cuvée Mythique de Beaucastel, dans le beau et rare millésime 2018 !

98-100/100 Czerwinski/Parker.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CHÂTEAU DE BEAUCASTEL
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Châteauneuf-du-Pape Beaucastel Hommage à Jacques Perrin rouge 2018

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, août 2019) : 98-100/100. *Essence of framboise is joined by layers of garrigue-like complexity, rich, meaty notes and a generous*

dusting of Asian five spice blend in the stunning 2018 Chateauneuf du Pape Hommage à Jacques Perrin. This is full-bodied but incredibly silky, combining great purity, richness and length into a seamless, elegant package that should give immense pleasure for decades to come. Drink date 2025-2045.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le millésime : Le millésime 2018 se caractérise par des conditions climatiques exceptionnelles. La floraison se déroule ainsi dans les meilleures conditions, avec une sortie de raisins historiquement abondante. Quelques épisodes pluvieux à la fin du printemps compliquent un peu les choses avec une attaque de mildiou, mais le beau temps s'installe ensuite jusqu'aux vendanges, qui se déroulent dans des conditions idylliques. Les vins s'annoncent magnifiques.

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%