

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape "Roussanne Vieilles Vignes" blanc sec 2019



Prix du produit :

510,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2019

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Vieilles Vignes (Roussanne)

RVF: 93/100

Cépage dominant: roussanne

Description brève du produit :

La fameuse grande cuvée de Beaucastel en blanc, rare. Et que dire de ce vin dans quelques années ! L'aptitude de cette cuvée au vieillissement est exceptionnelle (et ainsi son accord parfait avec la truffe), même si certains la préfèrent jeune. Une question de goût, comme toujours.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape "Roussanne Vieilles Vignes" blanc 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 93/100.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le millésime : Les années en 9 marquent régulièrement la mémoire des vignerons et celle-ci ne semble pas déroger à la règle. Après un débourrement précoce début avril, la floraison a été progressive et s'est déroulée dans de bonnes conditions sur l'ensemble des vignobles. S'installe ensuite un été caniculaire dès la fin juin, auquel les vignes résistent vaillamment: elles ont peu souffert de stress hydrique, notamment grâce aux tisanes de camomille pulvérisées sur la végétation pour faire face à la chaleur. Finalement, les vendanges se sont déroulées comme à l'habitude, sans précocité particulière. Les vins s'annoncent pleins de promesses pour un millésime en 9 né, une nouvelle fois, sous une bonne étoile.

Description : Considéré comme l'un des plus grands vins blancs de France, seules 6000 bouteilles de ce vin sont produites. Issu à 100% de très vieilles roussannes, ramassées en légère sur-maturité, ce vin exceptionnel sera à boire avant 2-3 ans ou dans 10 ans, en accompagnement d'une grande gastronomie (poularde aux truffes ...).

Situation : Le Château de Beaucastel dispose d'un vignoble de 7 hectares planté en cépages blancs.

Terroir : Molasse marine de miocène recouvert par un diluvium alpin (cailloux roulés).

Elaboration : Vendange manuelle, tri de la vendange, ramassage en caisse, pressurage pneumatique, débourage, fermentation (30% en pièce, 70% en cuve).
Élevage pendant 8 mois (30% en pièce, 70% en cuve). Mise en bouteille après huit mois.

Cépages : Roussanne : 100%

Dégustation : Une superbe couleur jaune brillante aux reflets verts.

Le nez est discret, élégant et civilisé, sur des notes de pétales de rose et de cire d'abeille.

En bouche le vin prend de l'ampleur et présente un caractère gras, sur des notes de Pain d'épice, de cannelle, de girofle, et de poivre blanc. La fin de bouche est portée par un très bel équilibre, entre salinité et minéralité.

Service : 14°C