

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Hommage à Jacques Perrin rouge 2019



Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)
Millésime: 2019
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Hommage à Jacques Perrin
RVF: 96/100
Wine Advocate (Parker): 100/100
Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

100/100 (Czerwinski/Parker, mai 2022). La cuvée Mythique de Beaucastel, dans le beau et rare millésime 2019, à déguster vers 2040 !

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Châteauneuf-du-Pape Beaucastel Hommage à Jacques Perrin rouge 2019

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, mai 2022): **100/100.** *Marvelously complex, deeply fruited and massively concentrated yet wonderfully drinkable, the 2019 Châteauneuf du Pape Hommage à Jacques Perrin challenges the number of superlatives that can be thrown at it. Scents of violets, tree bark, truffle, purple raspberries and blackberries all appear on the nose, while the full-bodied palate is rich, dense and velvety, and the finish shows enormous richness and length. Breathtaking stuff. (drink date: 2025-2045)*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 96/100.

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.

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%