

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape rouge 2010 (75 cl)



Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)
Millésime: 2010
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
RVF: 16,5/20
Bettane + Desseauve: 18/20
Wine Advocate (Parker): 95/100

Description brève du produit :

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Château de Beaucastel** en général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

Guide Bettane et Desseauve: Noblement épicé, tannin plus ferme qu'en 2011, grand avenir en bouteille et toujours cette relative fraîcheur liée au degré d'alcool en moins. Apogée de 2018 à 2028.

Robert Parker's Wine Advocate (oct. 2011): The 2009 Beaucastel Chateauneuf du Pape is reminiscent of their brilliant 1985. It will be one of the rare Beaucastels that is drinkable upon release. Made from this estate's classic blend, it possesses soft tannins as well as a silky, open-knit seductiveness, a dense plum/purple color and a beautiful perfume of smoky Provencal herbs

intermixed with grilled steak juices, garrigue, kirsch and blue as well as black fruits. The wine is full-bodied, unctuously textured, and silky smooth (the latter characteristic being somewhat atypical for a young Beaucastel). If it performs like the 1985, it will drink well young and continue to do so for 25 or more years.

Wine Spectator, nov 2013: *Dark, dense and very closed now, this has a tremendous core of crushed plum, linzer torte and blackberry confiture waiting in reserve. Ample singed cedar and mesquite, warm paving stone and black tea notes lurk in the background and glide through the finish. Features serious grip, but wonderful integration. Should cruise in the cellar. Note : 96/100.*

Description exhaustive par le propriétaire:

Le millésime 2010, ou l'association de toutes les conditions nécessaires à la production d'un millésime exceptionnel. Les fortes précipitations du printemps ont laissé place à un été très chaud, suivi par un été Indien, idéal pour la période des vendanges. De ce millésime, sortent des vins très équilibrés, aux notes de fruits intenses et d'une grande finesse.

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 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 : Grenache 30%, Syrah 10%, Mourvèdre 30%, Counoise 10%, Cinsault 5%, syrah: 10%, divers: 15%

Dégustation : Couleur presque noire. Nez très fin et puissant à la fois, de fruits rouges, cassis, mûre, épices, thym et lavande. Attaque de bouche magnifique, ample et souple. La figue, la cerise, la mûre, les fruits compotés... sont soutenus par une belle acidité. Les tannins sont présents mais extrêmement fins.

Un grand millésime de Beaucastel.

