

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape rouge 2005



Prix du produit :

1 020,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2005

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 97/100

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Wine Advocate (Parker): 95/100

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

Prêt à déguster en 2025 ! 95/100 Czerwinski/Parker. Sorti directement des caves du domaine en 2023.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Château de Beaucastel rouge 2005 :

Guide RVF des meilleurs vins de France 2008 : 97/100.

Guide Bettane + Desseauve : 18,5/20. *Le bouquet illustre le climat du millésime, avec ses notes de figues et d'épices. En bouche le vin se révèle très intense et d'une grande énergie, avec une structure tannique subtilement présente. Le vin a de la race et le démontrera avec la longue garde.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Fev. 2015) : 95/100. *Reminiscent of the 1995, the 2005 Châteauneuf du Pape is tight, structured and backward, with high acidity and tannin. Showing notes of blackcurrants, black raspberry, truffle, damp earth and cedar, with medium to full-bodied richness and depth, it needs another 3-5 years to reach the early stages of maturity, at which point it will hold for another decade or more. Drink date 2017-2035.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

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 : 15%
- Vaccarèse, Terret Noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc, Roussanne : 10%

Dégustation : Le millésime 2017 présente une robe soutenue à assez profonde. Le nez pur et élégant évoque les cerises légèrement kirschées, le cassis, les épices, avec des notes florales, d'herbes aromatiques (laurier), et de léger chocolat. La bouche est élégante, les tanins mûrs et fins, belle structure dense et concentrée, d'un séduisant velouté de texture rehaussée de fruits finement épicés. La finale est longue, bien tenue par des tanins élégants et enrobés, harmonieuse et très persistante (fruits, épices, notes florales). Un grand millésime !

Service : Autour de 15°C. Si possible, pensez à décanter le vin.