

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



Prix du produit :

400,00 €

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
RVF: 96,5/100
Wine Advocate (Parker): 99/100
Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

99/100 Czerwinski/Parker. La cuvée Mythique de Beaucastel, dans le beau et rare millésime 2018.

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, déc 2020) : 99/100. Red-fruited and garrigue-

laden, the nose of the 2018 Chateauneuf du Pape Hommage à Jacques Perrin is glorious, showing remarkable complexity in its notes of cherries, raspberries and strawberries, all accented by hints of bay leaf, lavender and thyme, plus deeper bass notes of black olives, roasted meat, espresso, star anise and dark chocolate. Full-bodied and intense, it seems to have added structure since last year, with a firm matrix of tannins holding it all together and lingering on the lengthy finish. Put this Mourvèdre-based blend (approximately 60%) away for five or more years; it should drink well for a couple of decades beyond that. Drink date 2025-2045.

La Revue du Vin de France (J-E Simond, mars 2025) : 96+/100. *Voluble, épice et tonique, il est encore bien immature mais allie pureté aromatique, volume confortable, richesse de sève et allonge moelleuse.*

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 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%, divers: 15%