

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape blanc sec 2021



Prix du produit :

780,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2021

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: roussanne

Description brève du produit :

80% roussanne, le Beaucastel blanc est l'archétype du Châteauneuf-du-Pape blanc par excellence. On peut le déguster jeune ou attendre 10 à 20 ans !

Description du produit :

**PRESENTATION DU CHATEAU DE BEAUCASTEL
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape blanc 2021

Fiche technique rédigée par le domaine :

Description : La production de vins blancs au Château de Beaucastel est limitée, puisque seuls 7 hectares y sont consacrés. Le cépage roi est chez nous la roussane, qui représente 80% de ce vin.

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, débourbage, fermentation (30% en pièce, 70% en cuve).

Élevage pendant 8 mois (30% en pièce, 70% en cuve). Mise en bouteille après huit mois.

Cépages : Grenache Blanc : 15% , Picardan, clairette, Bourboulenc : 5% , Roussanne : 80%

Dégustation : Somptueuse robe dorée brillante. Le nez est superbe, typique de Beaucastel, avec un bouquet aromatique intense et complexe, association subtile de fruits à parfaite maturité et de fleurs délicates. D'une grande élégance en bouche, il offre une magnifique texture souple et raffinée, de sublimes arômes à la fois fins et puissants, et une très belle longueur.

Service : 10°C