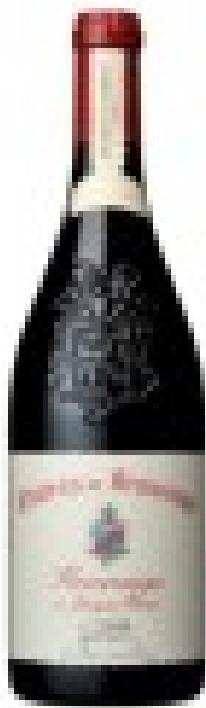


Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Hommage à Jacques Perrin rouge 2021 JEROBOAM

Prix du produit :

1 700,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)
Millésime: 2021
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 300 cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Hommage à Jacques Perrin
Wine Advocate (Parker): 97/100
Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

97/100 (Czerwinski/Parker, oct. 2023). La cuvée Mythique de Beaucastral, dans le beau et rare millésime 2021, à déguster avant 2060 ! (Le jéroboam permet presque de doubler le temps de garde...)

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Châteauneuf-du-Pape Beaucastral Hommage à Jacques Perrin rouge 2021 JEROBOAM

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, oct. 2023): **97/100.** *The 2021 Châteauneuf du Pape Hommage à Jacques Perrin is approximately 60% Mourvèdre, 20% Grenache and 20% Syrah. Marked by scents of truffle and tree bark, great blackberry and black cherry fruit, plus*

accents of licorice and peppery spice, it's another in a line of terrific wines that have been made every year since 2009. Full-bodied, rich and concentrated, it's velvety but tannic, with enough structure and intensity on the lingering finish to expect at least two decades of cellaring potential (but probably more). (drink date: 2025-2045)

Fiche technique rédigée par le domaine :

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%