

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape blanc sec 2022



Prix du produit :

130,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2022

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 94/100

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**

Commentaires sur ce

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape blanc 2022

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, oct. 2023): 94/100. Roughly 80% Roussanne,

with the balance a mix of other permitted white varieties, Beaucastel's 2022 Chateauneuf du Pape Blanc is a fine, fine effort. Tangerine and peach notes are plump and round on the full-bodied palate, which is quite rich and plush in feel yet long and harmonious on the finish. The ability to be so ripe and sumptuous yet balanced is truly remarkable. (drink date: 2023-2030)

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