

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape blanc sec 2023



Prix du produit :

130,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2023

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 93/100

Wine Advocate (Parker): 93/100

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 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : **93/100.** En blanc, nous aimons la fraîcheur et la texture équilibrée des 2023 : le châteauneuf-du-pape ne manque pas de tension.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, sept. 2024): **93/100.** *The 2023 Chateauneuf du Pape Blanc from Château de Beaucastel reveals aromas of ripe pear, white flowers, herbs, spices and hints of fresh thyme. Medium to full-bodied, round and sappy, it's enrobing and generous with a seamless texture, gastronomic bitterness and a long, saline, fresh finish. Very harmonious, this is a deep, fleshy Châteauneuf-du-Pape composed of 80% Roussanne and 20% Clairette, Grenache Blanc, Bourboulenc, Picardan and Piquepoul. (drink date: 2026-2036)*

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