

Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape rouge 2023



Prix du produit :

570,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2023

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Wine Advocate (Parker): 94+/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

Un Châteauneuf incontournable dans ce beau millésime 2023, comme tous les ans d'ailleurs !

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Château de Beaucastel rouge 2023

Robert Parker's Wine Advocate (Yohan Castaing, oct.2025): **94+/100**. *As usual, the 2023 Châteauneuf du Pape from Château de Beaucastel was matured in foudres. Wafting from the glass with aromas of pepper, garrigue, dark berries and flowers, it's medium- to full-bodied, round and sappy, with a layered core of fruit and a dense, precise mid-palate framed by velvety tannins, concluding with a firmer, gently spicy finish. (drink date: 2025-2040)*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le millésime : Avec des conditions climatiques assez classiques mais légèrement tardives, le millésime 2023 se révèle plein de belles promesses avec une superbe fraîcheur. L'hiver assez sec fut suivi d'un printemps relativement humide mais avec du vent permettant de conserver un bel état sanitaire. Le débourrement fut un peu tardif et ce léger décalage du cycle de la vigne a perduré jusqu'aux vendanges. L'été fut assez sec, avec une certaine fraîcheur permettant une belle maturation des raisins, malgré une exceptionnelle vague de chaleur à la mi-août qui a achevé la maturation des baies. Les vendanges ont ainsi débuté le 24 août pour les blancs et le 28 pour les rouges, et se sont déroulées dans des conditions idylliques jusqu'au 5 septembre. Avec de magnifiques baies, les cuvaisons ont été assez courtes avec de belles extractions. Les premières dégustations révèlent des vins au très beau potentiel, d'une étonnante fraîcheur.

Description : Le Château de Beaucastel est depuis longtemps considéré comme l'un des plus grands vins de France et est unanimement réputé à la fois pour son équilibre, son élégance et sa capacité au vieillissement. Beaucastel dispose d'un terroir extraordinaire à la pointe Nord de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, très exposée au Mistral. Les treize cépages de l'appellation y sont cultivés biologiquement depuis les années 60.

Situation : Châteauneuf-du-Pape, entre Orange et Avignon, le [Château de Beaucastel](#) rouge est un vignoble de 70 hectares.

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 âgées et la culture biologique pratiquée depuis plus de 50 ans a permis à leurs racines de plonger en profondeur. Beaucastel cultive les treize cépages autorisés par l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

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 (tous les autres). À 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 :

- Cinsault : 5%
-

- Counoise : 10%
- Grenache : 30%
- Mourvèdre : 30%
- Syrah : 15%
- Vaccarèse, Terret Noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc, Roussanne : 10%

Service : Autour de 15°C. Si possible, pensez à décanter le vin.

Dégustation : Magnifique robe rouge brillante aux reflets carmins. Puissant, généreux et complexe, le nez dévoile un superbe bouquet aromatique aux arômes de fruits noirs, associés à des notes de violette. Ample et soyeuse, la bouche est dense, parfaitement équilibrée par une très belle fraîcheur, et d'une longueur remarquable. Un vin raffiné et très harmonieux, signe d'une belle maturité sur ce millésime aussi généreux en qualité qu'en quantité, d'une grande complexité.