

# Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape blanc sec 2024

Prix du produit :

**130,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2024

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: roussanne

Alcool (%/vol.): 14

### 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 BEUCASTEL + TOUTES SES AUTRES CUVES EN STOCK

Commentaires sur ce

### Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape blanc 2024 :

**Robert Parker's Wine Advocate** (Yohan Castaing, oct. 2025): **94/100**. *Wafting from the glass with a fresh, perfumed bouquet of spices, white flowers, pear, peach and angelica, the 2024 Chateauneuf du Pape Blanc possesses a medium- to full-bodied, dense and sappy palate framed by a gastronomic bitterness, concluding with a long, saline and lively finish. More tensile than in the past, this is a strikingly pure white wine. (drink date: 2025-2045)*

### 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, débourage, 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