



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Blanc 2017

LE MILLÉSIME

2017 restera l'année de tous les records : année la plus sèche depuis 30 ans, travaux viticoles très peu interventionnistes, conditions de vendange optimales, quantité très réduite en raison des aléas climatiques et vins au potentiel très riche. Retour sur ce millésime très technique au superbe potentiel.

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

Roussane : 80%, Picardan, Clairette, Bourboulenc : 5%, Grenache Blanc : 15%

SERVICE

10°C dans verres type INAO.

AVIS & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK

93-95/100

"The 2017 Chateauneuf-du-Pape Blanc is another brilliant white from this team that hasn't put a foot wrong in the past decade or more. Buttered citrus, honeysuckle, flower oil, and white flowers all flow to this rich, beautifully layered, fresh and vibrant white that's impeccably balanced. Scheduled to be bottled shortly after my visit, it's unquestionably another great vintage for this wine."

Jeb Dunnuck, 27/08/2018

JAMES SUCKLING.COM

93/100

"The anchor grape, Roussane (80 per cent of the blend) is working well here, holding the acidity nicely. This has waxy, apple and lemon aromas with some pear perfume, too. Crisp, pear flavors on the gently creamy, elegant and open-knit palate. Delicately crisp. Drink or hold."

James Suckling

