



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape Blanc 1995

PRÉSENTATION

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.

LE MILLÉSIME

Millésime exceptionnel.

Un été très chaud et sec, avec un temps beau et chaud jusqu'à la fin des vendanges.

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).

ÉLEVAGE

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

Roussanne 80%, Grenache blanc 15%, Picardan, Clairette, Bourboulenc 5%

SERVICE

10°C dans verres type INAO.

DÉGUSTATION

Belle couleur jaune dorée.

Robe dorée.

Le nez est encore un peu oxydé sur des notes de fenouil.

La bouche est ronde sur des tons d'amandes et noisettes avec une grande richesse.

Pour un plaisir optimum attendre encore quelques années avant de déguster ce vin.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Robert Parker
WINE ADVOCATE

90-91/100

"The 1995 Chateaneuf du Pape blanc (80% Roussanne, 15% Grenache Blanc, and 5% various other white wine varietals) sees 25% small oak casks. It is a rich, dense, opulently-styled wine with copious quantities of honeyed fruit, considerable power, and a rose petal/honeyed richness with a touch of toast and spice. Drink this long, delicious, thick Beaucastel over the next few years before it closes down. It will age for 10-15 or more years."

Wine Advocate, 01/08/1996

