



Château de Beaucastel Blanc Roussanne Vieilles Vignes 2005

PRÉSENTATION
Considéré comme l'un des plus grands vins blancs de France, seules 6000 bouteilles de ce vin sont produites.
Issu à 100% de très vieilles roussanes, ramassées en légère sur-maturité, ce vin exceptionnel sera a boire avant 2-3 ans ou dans 10 ans, en accompagnement d'une grande gastronomie (poularde aux truffes...).

LE MILLÉSIME
Grand millésime.
Millésime épargné par la sécheresse. L'agriculture traditionnelle a permis de récolter des raisins à bonne maturation et très sains.

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.

CÉPAGE
Roussanne 100%

SERVICE
14°C dans verre INAO.

DÉGUSTATION
Robe jaune d'or, avec des reflets or pale.
Le nez complexe et dense mais encore serré, montre de la pêche, du jasmin, des épices douces et de la cire d'abeille.
La bouche s'appuie sur la langue ronde et riche, sur un équilibre impressionnant, et une finale presque saline par son évidente minéralité.
À attendre.
Vin très concentré montrant un potentiel impressionnant.
Accord : Saint Jacques, Langoustine, Homard.

PRESSE & RÉCOMPENSES

17/20
"Dans un style plus surmûri que la cuvée classique, un vin très gras, ultra riche, de grande qualité."
Bettane & Desseauve, Le grand guide des vins de France 2008, 01/07/2007

Château de Beaucastel
Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0)4 90 70 41 00 - contact@beaucastel.com
beaucastel.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

19/20
"La cuvée Roussane Vieilles Vignes offre encore plus de profondeur et de chair mais elle ne prendra toute sa dimension qu'après une très longue garde car aujourd'hui, le fruit l'emporte sur la minéralité."
Olivier Poussier, Antoine Gerbelle, Olivier Poels, Les meilleurs vins de France 2008, 01/07/2007

Wine Spectator

"Powerful, with lush layers of mango, papaya and fig, but it's all kept bright and pure, with additional stone fruit, mineral and salted butter notes underneath. The superlong finish just lets the power and grace hang together beautifully."
Wine spectator

96/100
"The 2005 Beaucastel Chateauneuf du Pape blanc Vieilles Vignes is a knock-out wine in this vintage, 100% Roussanne from very old vines with 50% of it kept in tank and 50% barrel-fermented and the blend done prior to bottling. The wine has fabulous intensity, a big, sweet nose of exotic fruit, fig, marmalade, and honeysuckle, huge body, decent acidity, and an unctuous palate. It is a gorgeous wine to drink over 3-4 years or assume the risk that it is going to rebound in 10-12 years, which it most frequently does."
Wine Advocate

Château de Beaucastel
Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0)4 90 70 41 00 - contact@beaucastel.com
beaucastel.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.