Château de Beaucastel 2022

Châteauneuf du pape jusqu'à 97/100

Par BarriQ

Détails de l'offre



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL 2022

Le millésime 2022 livre une interprétation magistrale de Beaucastel, alliant puissance et fraîcheur. Le nez, d'une grande précision aromatique, déploie des notes intenses de fruits rouges bien mûrs, de cerise et de mûre, rapidement rejointes par des touches complexes de chocolat, de tabac et de sous-bois. La bouche impressionne par sa densité et son soyeux : l'attaque est charnue et ample, portée par une belle acidité et une trame tannique extrêmement raffinée. La finale s'étire en longueur sur des épices douces. Un vin taillé pour la garde, d'une grande harmonie, qui demande un peu de patience pour révéler toute son envergure.

Couleur

Rouge

Pays

France

Région

Vallée du Rhône

Appellation

Châteauneuf-du-Pape AOC

Cépages

Grenache 30%, Mourvèdre 30%, Syrah 15%, Counoise 10%, Cinsault 5%, Vaccarèse, Terret Noir, Muscardin, Clairette, Picpoul, Picardan, Bourboulenc, Roussanne 10%

Nature des sols

Galets roulés en surface, argiles, sables et calcaire en profondeur

Culture

Biologique certifiée

Vinification

Vendanges manuelles séparées par cépage. Fermentation en cuves tronconiques bois pour les cépages réducteurs (Syrah, Mourvèdre) et en cuves traditionnelles en béton et grès émaillé pour les cépages oxydatifs. Assemblage à l'issue des fermentations malolactiques.

Élevage

1 an en foudres de chêne

Maturité

De nos jours jusqu'à 2045

Accord mets & vins

Pigeon rôti aux épices douces – Daube provençale traditionnelle – Carré d'agneau en croûte d'herbes

Service

15°C

Contenance

75cl

Conditionnement

Caisse bois de 6

Carton pour le reste

Bouchage

Liège

Degré alcoolique

14,5 % vol