



Château de Beaucastel 2021

Le vin a une robe rouge rubis profonde. Au nez, Beaucastel est très opulent, complexe et associe de magnifiques notes épicées et fruitées de fruits frais et de cacao à des arômes d'eau-de-vie. En bouche, il est élégant, opulent et remplit la bouche avec une texture soyeuse et des arômes puissants de petits fruits noirs et d'épices nobles. Très belle finale persistante.

Producteur	Famille Perrin
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Rhône
Sous-région	Châteauneuf-du-Pape
Appellation	AOC
Millésime	2021
Format	150 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	15° - 17°
Conservation	jusqu'en 2036
Cépages	Mourvèdre, Grenache, Syrah, Cunoise, Diverse autochthone Rebsorten, Cinsault
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	265281
Accord mets et vins	Gibier, Plats mijotés, Veau, Agneau, Plats de poisson raffinés, Bœuf, Grillades
Avis	Decanter 96/100
Vinification	





Chaque variété est récoltée individuellement et à la main. La vinification se fait en fûts de chêne pour les cépages réducteurs (mourvèdre, syrah) et en cuve traditionnelle en béton pour les cépages oxydatifs (tous les autres). Dès que la fermentation lactique est terminée, les différents cépages sont assemblés ; le vin est ensuite élevé en fûts de chêne pendant 12 mois.

Terroir

Le Château de Beaucastel s'étend sur 110 hectares, dans une seule parcelle au nord de l'appellation. Le terroir est l'archétype des meilleurs terroirs de Châteauneuf : des galets en surface, du sable, de l'argile et du calcaire plus profondément dans le sol. Les vignes ont environ 50 ans et leurs racines sont très profondes. Beaucastel cultive les treize cépages autorisés par l'appellation.

Histoire

Le Château de Beaucastel est depuis longtemps considéré comme l'un des plus grands vins de France. Il est réputé pour son élégance, son équilibre et son potentiel de vieillissement. Beaucastel bénéficie d'un terroir exceptionnel, à la limite nord de l'appellation Châteauneuf du Pape, exposé au mistral.

