



Château de Beaucastel 2019

CHF 95.00 | 10 cl = CHF 12.67

Il vino ha un colore rubino intenso. Al naso, Beaucastel è molto opulento, complesso e combina belle note speziate e fruttate di frutta fresca e cacao con aromi di brandy. Il palato è elegante, rigoglioso e pieno, con una consistenza setosa e potenti sapori di piccoli frutti neri e spezie nobili. Finale molto bello e lungo.

Produttore	Famille Perrin
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Rodano
Sottoregione	Châteauneuf-du-Pape
Classificazione	AOC
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	15° - 17°
Invecchiamento	fino a 2034
Vitigni	Mourvèdre, Grenache, Syrah, Counoise, Diverse autochthone Rebsorten, Cinsault
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	265269
Adatto a	Selvaggina, Brasati, Carne di vitello, Agnello, Tagli di carne pregiati, Manzo, Carne alla griglia
Valutazioni	Decanter 96/100 Jancis Robinson 18/20 Wine Spectator 96/100 Robert Parker 95/100

Vinificazione





Ogni varietà viene raccolta singolarmente e a mano. La vinificazione avviene in botti di rovere per le varietà riduttive (Mourvèdre, Syrah) e in tini di cemento tradizionali per le uve ossidative (tutte le altre). Una volta completata la fermentazione lattica, le diverse varietà vengono assemblate; il vino viene poi affinato in botti di rovere per 12 mesi.

Terroir

Lo Château de Beaucastel ha una superficie di 110 ettari, in un unico appezzamento nel nord della denominazione. Il terroir è archetipico dei migliori terroir di Châteauneuf: ciottoli in superficie, sabbia, argilla e calcare in profondità. Le viti hanno circa 50 anni e radici molto profonde. A Beaucastel si coltivano tutti e tredici i vitigni ammessi dalla denominazione.

Storia

Lo Château de Beaucastel è da tempo considerato uno dei più grandi vini di Francia. È noto per la sua eleganza, il suo equilibrio e il suo potenziale di invecchiamento. Beaucastel ha un terroir eccezionale al confine settentrionale della denominazione Châteauneuf du Pape, esposto al Mistral.

