



## Château de Beaucastel 2019

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.

