

Château de Beaucastel Rouge

Millésime : 2017

Région et Appellation : Vallée du Rhône - AOC Châteauneuf-du-Pape rouge

Cépages : 30% Grenache, 15% Syrah, 30% Mourvèdre, 10% Counoise, 5% Cinsault et 10% Terret/Muscardin/Vaccarèse/Clairette/Picpoul/Picardan/Bourboulenc/Roussanne.

Vinification : Récolte manuelle, les raisins sont vinifiés séparément en cuve tronconique bois pour les cépages réducteurs et en cuve béton pour les cépages oxydatifs.

Elevage : En foudre de chêne durant 12 mois.

Accords mets et vins : Dans sa jeunesse il est idéal avec des viandes tendres comme des aiguillettes de bœuf Aubrac confites, sauge et figues rôties. Par la suite on peut l'imaginer avec des viandes plus corsées, une Côte de Porc Noir ibérique laquée au vinaigre, pommes caramélisées.

Notation : 95-97/100 Wine Advocate

