

Barrière
FRÈRES

GRAND BORDEAUX DEPUIS 1932



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Châteauneuf-du-Pape

Le Château de Beaucastel est un lieu magique entouré de collines parsemées de vignes, d'oliviers centenaires et de chênes truffiers. Ici, la nature s'épanouit, s'émancipe, prend son aise. De très vieilles vignes aux pieds noueux se dressent dans le style traditionnel du gobelet sur un sol aux solides pierres rondes. Quand le mistral souffle – ce vent légendaire qui vient des Alpes et s'engouffre dans l'entonnoir du sud de la Vallée du Rhône – on le sent se précipiter sur les vignes et révéler les fragrances de la garrigue. Il a l'accent des gens d'ici, de ceux vivant à l'heure du climat méditerranéen. C'est sur cette terre ancestrale aux 13 cépages que naissent chaque année les vins du Château de Beaucastel.



VIGNOBLE :

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

Le terroir de Beaucastel est marqué par la violence du Rhône.

Il est constitué d'un banc de molasse marine du miocène, couvert par un diluvium alpin. En ce lieu, les galets apportent leur touche essentielle dans la réussite de chaque millésime : ils emmagasinent la chaleur le jour et la restituent aux vignes, la nuit, par rayonnement.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Vendanges : 100 % manuelles

La vendange, exclusivement ramassée à la main, est soigneusement triée à son arrivée à la cave.

Seuls les plus beaux raisins seront vinifiés.

Après un égrappage total, la vendange est vinifiée en cuve traditionnelle thermo régulée pendant 15 jours.

Mise en bouteille sur la propriété.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Château de Beaucastel se présente sous une élégante robe d'un rouge rubis profond. Le nez puissant et élégant offre de superbes notes d'épices, de cerise et de cacao. Toute en élégance et parfaitement équilibrée, la bouche dévoile une belle structure dense aux tanins fins, avec des arômes complexes de fruits rouges comme le cassis et des notes florales. La finale est d'une très grande longueur, tout en harmonie. Un vin très raffiné, signature de l'élégance propre à Beaucastel.

BARRIÈRE FRÈRES

18 rue Lafont – LUDON MEDOC
33295 Blanquefort Cedex
France

T. +33 (0)5 57 88 85 85
F. +33(0) 5 57 88 89 11

BARRIERE-FRERES.COM

