

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Château de Beaucastel

Châteauneuf-du-Pape AOC  
Famille Perrin



**Région** : Vallée du Rhône, France.

**Appellation** : Châteauneuf-du-Pape AOC.

**Domaine** : Famille Perrin.

**Cépages** : 5% Cinsault, 10% Counoise, 10% Autres Cépages, 15% Syrah, 30% Mourvèdre (Monastrell), 30% Grenache Noir (Garnacha Tinta)

**Millésime** : 2020

**À déguster jusqu'en** : 2040

**Distinctions** : Jancis Robinson: 18/20

Decanter: 96/100

Jeb Dunnuck: 93-95/100

Robert Parker : 95-97/100

James Suckling : 97/100

Wine Spectator: 95/100

**Robe** : robe profonde d'un rouge rubis intense.

**Nez** : intense, complexe, aux effluves de cerises noires, framboise, amande, d'épices, de cannelle, d'olives noires.

**Bouche** : volumineuse, fraîche, fruitée, intense. Des tannins jeunes et fins soutiennent l'ensemble dense et élégant. Longue finale complexe et épicée.

**Conclusion** : un des mythes en Châteauneuf-du-Pape !

**Service** : servir à 17°C. Tajine de volaille, ragoût de lapin aux olives.

Le Château de Beaucastel est l'un des domaines les plus prestigieux de toute la France. Les treize cépages autorisés dans l'appellation y sont cultivés sur un terroir typique de galets roulés avec sous-sol argilo-calcaire, couvrant 110 ha d'un seul tenant.

**Teneur en alcool** : 14.5%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Caisse en bois 6x75 cl

**Réf.** : 91383 75 2020 **Prix membre** : 88.00

**Prix catalogue** : 97.80