



Chateau de Beaucastel



Presentación Bodega



Château de Beaucastel

La Bodega

Beaucastel era el apellido de los nobles propietarios de la finca, asentados en el pueblo de Courthézon a mediados del siglo XVI, y responsables de la construcción de la casa tal y como la conocemos hoy. Tras la filoxera, el viñedo estuvo abandonado, hasta que el 1909 fue adquirido por Gabriel Tramier, comenzando la replantación. El heredero de éste fue Pierre Perrin, su yerno, un científico que impulsó enormemente el desarrollo de la viña. Pero el que realmente hizo despegar la propiedad fue Jacques Perrin quién vivió hasta 1978, padre de los actuales Jean-Pierre y François Perrin.

Tradición Familiar

Château de Beaucastel es el nombre que con más facilidad viene a la cabeza de los aficionados vinícolas de todo el mundo cuando se menciona la denominación Châteauneuf-du-Pape. Y es uno de los pocos que conjugan volumen con calidad. Son los únicos 'tres estrellas' del sur del Ródano en la guía Bettane & Desseauve -al haber bajado a dos el Château Rayas- produciendo unas 335.000 botellas al año. Beaucastel era el apellido de los nobles propietarios de la finca, asentados en el pueblo de Courthézon a mediados del siglo XVI, y responsables de la construcción de la casa tal y como la conocemos hoy.

Tras la filoxera, el viñedo estuvo abandonado, hasta que el 1909 fue adquirido por Gabriel Tramier, comenzando la replantación. El heredero de éste fue Pierre Perrin, su yerno, un científico que impulsó enormemente el desarrollo de la viña. Pero el que realmente hizo despegar la propiedad fue Jacques Perrin quién vivió hasta 1978, padre de los actuales Jean-Pierre y François Perrin.

Los Perrin son, junto con otras dos fincas vitícolas, Mont Redon y Domaine de Nalys, los únicos en utilizar las 13 castas permitidas en la AOC Châteauneuf. La lista, para los tintos: garnacha/grenache 30%, monastrell/mourvèdre 30%, syrah 10%, counoise 10% (de la que el propio François Perrin asegura que es una casta española llamada conejo, o al menos eso es lo que solía explicar el viejo doctor Parcé, de Banyuls, que le proporcionó los plantones), cinsault 5%, y el 15% restante una mezcla de muscardin, terret noir, vaccarèse, clairette, picpoul, picardan, bourboulenc y roussanne. Las cinco últimas son castas blancas. En total tienen 130 hectáreas en la finca, de las cuales están plantadas unas 100, y cada año reemplazan una o dos hectáreas de viña vieja por otras de nueva plantación en suelo que han dejado descansar al menos 10 años. Las uvas proceden de su viñedo de unas 70 hectáreas, en la zona entre Orange y Avignon. El terreno es de molasas marinas del mioceno, cubiertas por aluvión alpino, cantos rodados, los famosos 'galets roulés' de Châteauneuf, que actúan como 'acumuladores', almacenando el calor durante el día, liberándolo durante la noche.





CHÂTEAUNEUF DU PAPE BEAUCASTEL BLANC

CHÂTEAU DE PAPE, FRANCIA.



Variedades: 80% Roussanne, 15% Garnacha Blanca, 5% Cepas Autorizadas.

Reposo: 8 meses, 30% en barrica, 70% en acero inoxidable.

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 12° C

Notas del Sommelier: De color amarillo pálido y denso.

Aromas a miel, flores y frutas como mango y guayaba. En el paladar se siente cremoso, confirma notas aromáticas en boca, miel, acacia, final largo.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Platos de carne blanca o pescado con salsas cremosas y especiadas.



CHÂTEAUNEUF DU PAPE BEAUCASTEL BLANC

VIEILLES VIGNES

CHÂTEAU DE PAPE, FRANCIA.



Variedad: 100% Roussanne de cepas muy viejas.

Reposo: 8 meses, 30% en barrica, 70% en acero inoxidable.

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 12° C

Notas del Sommelier: Un color amarillo pálido arenoso denso. Intensos aromas a fruta madura como por ejemplo pera, terroso, floral y se siente su estructura en nariz. Impresionante entrada golosa de frutas y flores, especias, lías, dulzor y enorme densidad, no termina este vino.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Platos con cremosidad carnes o pescado, quesos cremosos maduros, multifuncional y divertido.





CHÂTEAUNEUF DU PAPE BEAUCASTEL ROUGE

CHÂTEAU DE PAPE, FRANCIA.

★

Variedades: Grenache, Cinsault, Counoise, Mourvèdre, Muscardin, Syrah, Terret noir y Vaccarèse.

Reposo: 12 meses en "foudres" de roble.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: De color rojo oscuro.

Aromas a frutos rojos maduros, cuero y trufa. Ataque amplia de fruta moderada y especias, pimienta negra y regaliz. Muy complejo y persistente final.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Platos de Caza, Especiadados y Potentes.



COTES DU RHONE COUDOULET DE BEAUCASTEL

COTES DU RHONE, FRANCIA.

★

Variedades: 30% Mourvedre, 30% Garnacha, 20% Syrah, 20% Cinsault.

Reposo: 6 Meses en "foudres" de Roble.

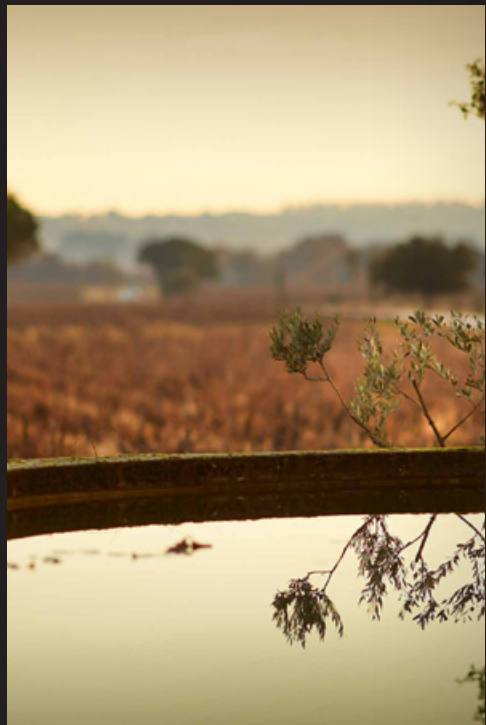
Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17° C

Notas del Sommelier: De color rojo brillante.

Aromas a frutos rojos y especias. En boca un vino de medio cuerpo, seco, especiado con fruta madura moderada y mucha complejidad.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Platos de Caza especiadados y potentes.






EVEREST
WINES & SPIRITS
8 8 4 8

www.everestwinespirits.com

www.alcoholinformate.org.mx

Evita el exceso