



SAUTER

WIJNEN



Château de Beaucastel 2020 Châteauneuf-du-Pape AOC

Kleur

Fraai glanzend bleek strogeel met een witgouden glans.

Neus

Net als in de witte Coudoulet dat subtiele gekruide positief plantaardige van venkel, asperge en pastinaak (kenmerk van het jaar hier?) en dan nog verder verrijkt met contrasten als amandel, limoenschil en de fijnste jodium-tonen van de oester. Opvallend discrete houtomlijsting. Grootse wijnexpressie.

Smaak

Het is als in het verleden: de confrontatie in de mond noopt tot zwijgen om optimaal te kunnen genieten. Schoonheid fysiek beleven in plaats van analyseren. Maar een proefnotitie dient om een impressie te verschaffen aan degene die de wijn (nog) niet in het glas heeft ... Volmaakt versmolten en tevens 'vurige' materie met een textuur van boter met een waaiertje aan contrasten die we alleen in de allergrootste witte wijnen aantreffen. Balans 100%! Fraîcheur 100%! De weelde aan smaakrijkdom beweegt zich richting finale op een vorstelijke wijze. Onbepaalde lengte en wat een heerlijk afscheid met die combinatie van anis en mineraliteit.

Bodem

7 ha van het machtig grote Beaucastel-bezit (130 ha) zijn beplant met witte rassen in een bodem van kalkhoudende zandsteen met grote, zware rolstenen; de voor Châteauneuf zo kenmerkende rolkeienweelde die de temperatuur overdag absorbeert en 's nachts loslaat.

Vinificatie

Handmatig geoogste en zorgvuldig gesorteerde druiven verzameld in kleine kistjes met een klassieke grote witte-wijn-vinificatie: zachte persing, uitzakken (débouillage) ter purificatie van het sap en vergisting op houten vaten (30%) en gistkuipen (70%) met gistsporencontact en oproeren.

Culinair

Dinerwijn op topniveau: kreeft van de rooster met dragon, wilde tarbot, bisque de homard, krielaardappeltjes in de fijnste olijfolie met zwarte, wintertruffel. Kaas: Reblochon en Cantal.

Druif/Druiven

80% Roussanne, 15% Grenache blanc en 15% verdeeld over de rassen Picardan, Clairette en Bourboulenc.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2042

Alcohol percentage

14%

Inhoud

0,75