



## Chateau 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. 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.

### CHATEAU DE BEAUCASTEL

CHATEAUNEUF-DU-PAPE AOC , FRANCIA

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

**Elaboración:** Vinificación en depósitos de roble (Mourvèdre, Syrah) y en depósitos tradicionales de hormigón esmaltado para las uvas oxidativas (todas las demás). Posteriormente en fudres de roble durante un año.

**Carácter:** Complejo y potente.

**Capacidad de Guarda:** 25 años

**Temperatura de Servicio:** 16-18°C

**Maridaje:** Estofados, platillos especiados y complejos, cassoulet.



Fresa



Ciruela Roja



Vainilla



Mineral



Romero

