



Coudoulet de Beaucastel Blanc

Côtes-du-Rhône AOC, Château de Beaucastel, Famille Perrin

Le petit Châteauneuf blanc de Beaucastel

Description:

Les 30 hectares de Coudoulet sont situés à l'est du vignoble de Châteauneuf de Beaucastel, de l'autre côté de l'autoroute A7. Le sol de Coudoulet présente de nombreuses similitudes avec celui de Beaucastel, puisqu'il s'agit d'un sol marin molassique recouvert de dépôts caillouteux. Ces galets jouent un rôle important dans la qualité du vin : ils absorbent la chaleur pendant la journée et la restituent aux vignes pendant la nuit, ce qui contribue au déroulement optimal de la maturation.

Profil aromatique:

Doré éclatant aux reflets verts. De délicates notes de miel et une pointe de gingembre agrémentent le bouquet floral aux nuances de poire et d'agrumes. Opulent, complexe et crémeux en bouche, avec des arômes fruités juteux de mangue, d'abricot, de poire et de melon. Parfaite harmonie et acidité modérée, délicate amertume et belle puissance jusque dans la longue finale.

Accompagne idéalement:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine:

France

Producteur:

Château de Beaucastel

Élevage:

8 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Bio. Certification bio: FR-BIO-01

Vol. alcool:

13.0%

Cépage(s):

30% Marsanne, 30% Viognier, 30% Bourboulenc, 10% Clairette

N° article:

0574024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel Blanc

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel

Herkunft: France
Notation: Parker 90/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 30% Marsanne, 30% Viognier, 30%
Bourboulenc, 10% Clairette
Weinbau: Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Elevage: 8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool: 13.0%
Servier: Pour une dégustation optimale de vins blancs
complexes, nous recommandons une
température de service de 9 à 12 °C.