Coudoulet de Beaucastel Blanc

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

Le petit Châteauneuf blanc de Beaucastel

Beschreibung:
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.
Degustationsnotiz:
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.
Servierempfehlung:
Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Produzent:	Château de Beaucastel
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	30% Marsanne, 30% Viognier, 30% Bourboulenc, 10% Clairette
Artikelnummer:	0574022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel Blanc

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 94/100, Vinous 90/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	30% Marsanne, 30% Viognier, 30% Bourboulenc, 10% Clairette
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch