



Coudoulet de Beaucastel

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

Produit par le fameux domaine Beaucastel

Beschreibung:

Seule une route sépare la parcelle de ce vin de celles de Châteauneuf: le terroir est identique, mais pas le prix. Pour notre plus grand bonheur!

Degustationsnotiz:

Rouge rubis saturé. Délicat bouquet de framboises bien mûres, de fraises des bois et de poivre concassé. En bouche, on retrouve Beaucastel et son terroir typique, fait de terre humide, de poivre, de tabac, de viande grillée, de framboise et d'herbes sauvages. On ne pourra que l'apprécier en ce moment avec sa belle concentration, sa densité et son parfait équilibre entre puissance et nervosité. Il est depuis de nombreuses années, une référence dans le Rhône et sa qualité fait pâlir nombre de Châteauneuf beaucoup plus chers. Au final, ce qui fait la différence, c'est le terroir exceptionnel de Beaucastel dans la meilleure zone de la région.

Accompagne idéalement:

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dure ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:

France

Produzent:

Château de Beaucastel

Elevage:

6 Mois en Foudre

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5%

A boire:

jusqu'en 2028

Cépage(s):

30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault

Artikelnummer:

1421318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel

Herkunft:	France
Notation:	Parker 91-93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.