



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:

Pourpre profond et étincelant. Bouquet délicatement épicé de cerises noires et de framboises avec des nuances herbacées, de fines notes toastées et une subtile touche salée. La bouche exprime beaucoup d'un Châteauneuf, mais en un peu plus élégant et élancé, joli fruit juteux et gourmand de cerises, de baies de sureau et de fraises - tout simplement merveilleux. "Goût de Terroir" typique de Beaucastel avec une superbe minéralité, mais également de délicates touches d'olives noires et de réglisse. La finale fruitée est puissante, intense et persistante, avec des tannins ultrafins. Pour nous, l'un des plus beaux Coudoulet produits à ce jour.

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: Bio. Certification bio: FR-BIO-01

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2029

Cépage(s): 30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault

Artikelnummer: 1421319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel

Herkunft:	France
Notation:	Score 18,5/20
Cépage(s):	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Elevage:	6 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.