



Coudoulet de Beaucastel

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

Bijou de la maison Beaucastel

Beschreibung:

Une seule route sépare le Château de Beaucastel des vignobles légendaires de Châteauneuf-du-Pape – même finesse, mais à un prix plus accessible. Issu de la parcelle Coudoulet de Beaucastel, ce vin allie la richesse du sud, un terroir intense et une élégance agréable à boire. Certifié biologique et vinifié à partir des meilleurs terroirs, il est un cadeau exceptionnel pour les amateurs de vin en quête de qualité et confère aux jours spéciaux une atmosphère de plaisir incomparable.

Degustationsnotiz:

Noir pourpre intense. Mûres et délicates touches de lavande dans le nez complexe, aux notes de sureau, de poires séchées et des violettes. Attaque puissante et soyeuse aux arômes de mûres, de compote de prunes et de cerises noires, sur de subtiles nuances fumées, c'est un vin à la fois souple, gras et plein de caractère.

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:

14.0%

A boire:

jusqu'en 2032

Cépage(s):

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

Artikelnummer:

1421320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel

Herkunft:	France
Notation:	Parker 90-92/100, Score 18/20
Cépage(s):	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Elevage:	6 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.