



## Coudoulet de Beaucastel

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

Une pépite de la maison 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:**

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 2035

**Cépage(s):** 40% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 10% Cinsault

**Artikelnummer:** 1421321

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC  
Château de Beaucastel

|                     |                                                               |
|---------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | France                                                        |
| <b>Notation:</b>    | Score 18.5/20                                                 |
| <b>Cépage(s):</b>   | 40% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah,<br>10% Cinsault       |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2035                                                 |
| <b>Weinbau:</b>     | Bio. Certification bio: FR-BIO-01                             |
| <b>Elevage:</b>     | 6 Mois en Foudre                                              |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.0%                                                         |
| <b>Servier:</b>     | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à<br>être décanté. |