



## 2017 Coudoulet de Beaucastel

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

Issu d'une parcelle plantée de vignes âgées de 80 ans

### Description:

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!

### Note de dégustation:

Rouge rubis violet. Délicieux bouquet de cerises noires, d'herbes de Provence, de lavande et de pierre concassée. Bouche corsée, veloutée, complexe grâce à de faibles rendements. Notes de terroir avec un caractère délicatement minéral, poivre concassé, cerises noires. La finale est longue avec des notes fumées typiques et le "goût du terroir" si propre à Beaucastel, un parfum de sous-bois humide. Puissante intensité et persistance, fruité et tannins ultra-fins.

### Accompagne idéale:

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.

### Conseils de service:

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

### Pays d'origine:

France

### Région:

Rhône

### Producteur:

Château de Beaucastel

### Notation(s):

Parker 91–93/100

### Elevage:

6 Mois en Foudre

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

14.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2027

### Cépage(s):

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

### Référence:

1421317

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Coudoulet de Beaucastel**

Côtes-du-Rhône AOC  
Château de Beaucastel  
Famille Perrin

**Origine:** France  
**Notation(s):** Parker 91–93/100  
**Cépage(s):** 30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah,  
20% Cinsault  
**Apogée:** jusqu'en 2027  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 6 Mois en Foudre  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.