



## 2019 Coudoulet de Beaucastel Blanc

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

Beaucastels kleiner weisser "Chateauneuf"

### Description:

Eine gelungene, typische Cuvée aus den dort beheimateten Rebsorten Viognier, Grenache Blanc, Marsanne und Roussanne. Der Wein harmoniert excellent zur mediterranen Küche, oder zu diversen Fisch- und Geflügelgerichten.

### Note de dégustation:

Glänzendes Gold mit grünlichen Reflexen. Floraler Duft mit Birnenfrucht, Zitrusfrüchten, zarten Honigtönen und einer Spur Ingwer. Reichhaltig und cremig-füllig am Gaumen, komplex mit saftiger Frucht von Mango, Aprikosen Birne und Melone. Perfekte Harmonie mit moderater Säure, zartem Bitterton und viel Druck bis in den langen Abgang, der durch eine feine Bitternote verstärkt wird.

### Accompagne idéale:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

### Conseils de service:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Rhône
<b>Producteur:</b>	Beaucastel-Perrin
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Cépage(s):</b>	30% Marsanne, 30% Viognier, 30% Bourboulenc, 10% Clairette
<b>Référence:</b>	0574019

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

Taille: A7 74x105

### **Coudoulet de Beaucastel Blanc**

Côtes-du-Rhône AOC  
Château de Beaucastel  
Famille Perrin

**Origine:** France  
**Notation(s):** Score 18/20  
**Cépage(s):** 30% Marsanne, 30% Viognier, 30%  
Bourboulenc, 10% Clairette  
**Apogée:** Jetzt bis 2030  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 8 Monate im Stahltank  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren