2019 Coudoulet de Beaucastel

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

Produit par le fameux domaine Beaucastel

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:
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 idéale:
Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dûre 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):	
Elevage:	6 Mois en Foudre
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault
Référence:	1421319

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):	
Cépage(s):	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Bio
Elevage:	6 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch