



2015 Coudoulet de Beaucastel

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

Au niveau d'un Châteauneuf-du-Pape

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:

Violet concentré. Le bouquet de cerises noires finement épicé est rehaussé de senteurs d'herbes de Provence et de subtiles touches toastées. Comme à son habitude, il marie la force du sud à la finesse avec son corps charnu aux saveurs fruitées intenses et suaves de mûres, de cerises et de framboises s'harmonisant parfaitement notes terroirées, de sous-bois, d'olives noires et de réglisse. La finale est longue et intensément puissante, sur des nuances fruitées et des tannins extrêmement fins. Parfait pour accompagner toutes sortes de viandes rouges.

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):	Score 18/20
Elaboration:	6 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	40% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 10% Cinsault
Emballage:	Carton de 12
Référence:	1421315075C7100

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): Score 18/20
Traubensorte(en): 40% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah,
10% Cinsault
Apogée: jusqu'en 2025
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 6 Mois en Foudre
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.