



## 2021 Coudoulet de Beaucastel Blanc

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

Le petit Châteauneuf blanc de Beaucastel

### Description:

Les 30 hectares de Coudoulet sont situés à l'est du vignoble de Châteauneuf de Beaucastel, de l'autre côté de l'autoroute A7. Le sol de Coudoulet présente de nombreuses similitudes avec celui de Beaucastel, puisqu'il s'agit d'un sol marin molassique recouvert de dépôts caillouteux. Ces galets jouent un rôle important dans la qualité du vin : ils absorbent la chaleur pendant la journée et la restituent aux vignes pendant la nuit, ce qui contribue au déroulement optimal de la maturation.

### Note de dégustation:

Doré éclatant aux reflets verts. De délicates notes de miel et une pointe de gingembre agrémentent le bouquet floral aux nuances de poire et d'agrumes. Opulent, complexe et crémeux en bouche, avec des arômes fruités juteux de mangue, d'abricot, de poire et de melon. Parfaite harmonie et acidité modérée, délicate amertume et belle puissance jusque dans la longue finale.

### Accompagne idéale:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

### Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

### Pays d'origine:

France

### Région:

Rhône

### Producteur:

Château de Beaucastel

### Notation(s):

Score 18.5/20

### Elevage:

8 Mois en Cuve inox

### Viticulture:

Bio

### Vol. alcool:

13.0 %

### Apogée:

jusqu'en 2032

### Cépage(s):

30% Marsanne, 30% Viognier, 30% Bourboulenc, 10% Clairette

### Référence:

0574021

## 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 18.5/20  
**Cépage(s):** 30% Marsanne, 30% Viognier, 30%  
Bourboulenc, 10% Clairette  
**Apogée:** jusqu'en 2032  
**Viticulture:** Bio  
**Elevage:** 8 Mois en Cuve inox  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**Service:** Frais, entre 9 et 12 degrés