2021 Coudoulet de Beaucastel

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

Une pépite de la maison 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:
Noir pourpre intense. Mûres et délicates touches de lavande dans le nez complexe, aux notes de sureau, de poires séchées et des violettes. Attaque puissante et soyeuse aux arômes de mûres, de compote de prunes et de cerises noires, sur de subtiles nuances fumées, c'est un vin à la fois souple, gras et plein de caractère.
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):	Score 18.5/20
Elevage:	6 Mois en Foudre
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	40% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 10% Cinsault
Référence:	1421321

MÖVENPICK
VINS

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 18.5/20
Cépage(s):	40% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 10% Cinsault
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Bio
Elevage:	6 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.0 %
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