



2022 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:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2035

Cépage(s):

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

Référence:

0574022

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 2035
Viticulture:	Bio
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés