



Coudoulet de Beaucastel Blanc

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

Petit Châteauneuf Blanc de Beaucastel

Descrizione:

I 30 ettari di Coudoulet si trovano a est dei vigneti di Châteauneuf de Beaucastel, dall'altra parte dell'autostrada A7. Il terreno di Coudoulet presenta molte analogie con quello di Beaucastel, in quanto si tratta di un terreno marino molassico ricoperto da depositi di ciottoli. Questi ciottoli svolgono un ruolo importante nella qualità del vino: assorbono il calore durante il giorno e lo cedono alle viti durante la notte, contribuendo a garantire una maturazione ottimale.

Profilo aromatico:

Oro brillante con riflessi verdi. Delicate note di miele e un pizzico di zenzero arricchiscono il bouquet floreale con sentori di pera e agrumi. Al palato è opulento, complesso e cremoso, con succosi aromi fruttati di mango, albicocca, pera e melone. Perfetta armonia e moderata acidità, delicata amarezza e bella potenza fino al lungo finale.

Ideale con:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Francia

Produttore: Château de Beaucastel

Allevamento: 8 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 30% Marsanne, 30% Viognier, 30% Bourboulenc, 10% Clairette

Numero articolo: 0574024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel Blanc

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel

Herkunft: Francia
Valutazioni: Parker 90/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 30% Marsanne, 30% Viognier, 30%
Bourboulenc, 10% Clairette
Weinbau: Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento: 8 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici: 13.0%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini bianchi
complessi si consiglia una temperatura di
degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.