



Coudoulet de Beaucastel Blanc

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

Petit Châteauneuf Blanc de Beaucastel

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

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%

Da bere: da subito fino al 2032

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

Artikellnummer: 0574021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel Blanc

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	30% Marsanne, 30% Viognier, 30% Bourboulenc, 10% Clairette
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento:	8 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi