



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 del vigneto di Châteauneuf a Beaucastel. I ciottoli del terreno assorbono il calore durante il giorno e lo restituiscono alle viti durante la notte, contribuendo a 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

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

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2035

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

Artikelnummer: 0574022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel Blanc

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Vinous 90/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	30% Marsanne, 30% Viognier, 30% Bourboulenc, 10% Clairette
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento:	8 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi