



## Coudoulet de Beaucastel

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

Prodotto dalla famosa tenuta di Beaucastel

### **Beschreibung:**

Solo una strada separa la parcella di questo vino da quella di Châteauneuf: il terroir è lo stesso, ma il prezzo no. Il tutto per la nostra gioia!

### **Degustationsnotiz:**

Rosso rubino saturo. Delicato bouquet di lamponi maturi, fragole selvatiche e pepe spezzato. Al palato, Beaucastel e il suo tipico terroir di terra umida, pepe, tabacco, carne alla griglia, lamponi ed erbe selvatiche. La concentrazione, la densità e il perfetto equilibrio tra potenza e vivacità di questo vino sono troppo per essere apprezzati al momento. È stato un punto di riferimento del Rodano per molti anni e la sua qualità fa impallidire molti Châteauneuf molto più costosi. Alla fine, ciò che fa la differenza è l'eccezionale terroir di Beaucastel, nella zona migliore della regione.

### **Ideale con:**

Magnifico con piatti alla griglia, carni corpose e speziate, bourguignon di manzo, coq au vin, formaggi stagionati a pasta dura o morbida, agnello in crosta di erbe, cosciotto di agnello o ratatouille gratinata. Sarà anche molto piacevole abbinarlo a branzino alla griglia, lasagne alla provenzale, daube d'agnello o bistecca au poivre.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Francia

**Produttore:** Château de Beaucastel

**Allevamento:** 6 Mesi in grandi botti di legno

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2028

**Varietà d'uva:** 30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault

**Artikelnummer:** 1421318

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC  
Château de Beaucastel

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 91-93/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2028
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	6 Mesi in grandi botti di legno
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.