



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:

Porpora profondo e scintillante. Bouquet delicatamente speziato di ciliegie nere e lamponi con sfumature erbacee, fini note tostate e un sottile tocco salino. Al palato esprime molto di uno Châteauneuf, ma un po' più elegante e snello, con un bel frutto succoso di ciliegie, sambuco e fragole - semplicemente meraviglioso. Tipico "Goût de Terroir" di Beaucastel con superba mineralità, ma anche delicati sentori di olive nere e liquirizia. Il finale fruttato è potente, intenso e persistente, con tannini finissimi. Per noi, uno dei migliori Coudoulets prodotti fino ad oggi.

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: Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2029

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

Artikelnnummer: 1421319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18,5/20
Varietà d'uva:	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento:	6 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.