



Coudoulet de Beaucastel

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

Gioielli 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:

Nero porpora intenso. More e delicati sentori di lavanda al naso, con note di sambuco, pere secche e violette. Attacco potente e setoso con aromi di more, composta di prugne e ciliegie nere, su sottili sfumature affumicate, questo è un vino morbido, grasso e pieno di carattere.

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: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2032

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

Artikelnummer: 1421320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 90-92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento:	6 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.