



## Coudoulet de Beaucastel

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

Il piccolo 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. Al naso complesso, more e delicati sentori di lavanda, con note di sambuco, pere secche e violette. Attacco potente e setoso con aromi di more, composta di prugne e ciliegie nere, con sottili note di fumo. Un vino morbido, corposo 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 2036

**Varietà d'uva:** 40% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 10% Cinsault

**Artikelnummer:** 1421322

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC  
Château de Beaucastel

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 92/100, Vinous 91/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	40% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 10% Cinsault
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2036
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
<b>Allevamento:</b>	6 Mesi in grandi botti di legno
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.