



2018 Coudoulet de Beaucastel

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

Prodotto dalla famosa tenuta di Beaucastel

Descrizione del vino:

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!

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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 di agnello o bistecca au poivre.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Rodano

Produttore:

Château de Beaucastel

Valutazioni:

Parker 91–93/100, Score 18.5/20

Vinificazione:

6 Mesi in Fulmine

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2028

Varietà d'uva:

30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault

Numero di articolo:

1421318

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel
Famille Perrin

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 91–93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.