2019 Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC, Château de Beaucastel, Famille Perrin (Bio)

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:
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.
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:	FR
Regione:	Rodano
Produttore:	Château de Beaucastel
Valutazioni:	Score 18,5/20
Vinificazione:	6 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault
Numero di articolo:	1421319

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel
Famille Perrin (Bio)

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18,5/20
Varietà d'uva:	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	6 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch