



## 2020 Coudoulet de Beaucastel

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

Gioielli 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:

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.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Rodano
<b>Produttore:</b>	Château de Beaucastel
<b>Valutazioni:</b>	Parker 90–92/100, Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in Fulmine
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 20% Cinsault
<b>Numero di articolo:</b>	1421320

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Coudoulet de Beaucastel**

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

**Origine:** FR  
**Valutazioni:** Parker 90–92/100, Score 18/20  
**Varietà d'uva:** 30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah,  
20% Cinsault  
**Maturità:** fino a 2032  
**Viticoltura:** Bio  
**Vinificazione:** 6 Mesi in Fulmine  
**Gradazione  
alcolica:** 14.0 %  
**Servizio:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve  
essere decantato.