



2022 Coudoulet de Beaucastel Blanc

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

Petit Châteauneuf Blanc de Beaucastel

Descrizione del vino:

I 30 ettari di Coudoulet si trovano a est del vigneto di Châteauneuf a Beaucastel. I ciottoli del terreno assorbono il calore durante il giorno e lo restituiscono alle viti durante la notte, contribuendo a una maturazione ottimale.

Nota di degustazione:

Oro brillante con riflessi verdi. Delicate note di miele e un pizzico di zenzero arricchiscono il bouquet floreale con sentori di pera e agrumi. Al palato è opulento, complesso e cremoso, con succosi aromi fruttati di mango, albicocca, pera e melone. Perfetta armonia e moderata acidità, delicata amarezza e bella potenza fino al lungo finale.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Produttore:	Château de Beaucastel
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	8 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	30% Marsanne, 30% Viognier, 30% Bourboulenc, 10% Clairette
Numero di articolo:	0574022

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel Blanc

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel
Famille Perrin

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	30% Marsanne, 30% Viognier, 30% Bourboulenc, 10% Clairette
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	8 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi