



2022 Coudoulet de Beaucastel

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

Il piccolo 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. 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.

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:	Score 18.5/20
Vinificazione:	6 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	40% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 10% Cinsault
Numero di articolo:	1421322

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel
Famille Perrin

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	40% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 10% Cinsault
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	6 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.