



2023 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 dei vigneti di Châteauneuf de Beaucastel, dall'altra parte dell'autostrada A7. Il terreno di Coudoulet presenta molte analogie con quello di Beaucastel, in quanto si tratta di un terreno marino molassico ricoperto da depositi di ciottoli. Questi ciottoli svolgono un ruolo importante nella qualità del vino: assorbono il calore durante il giorno e lo cedono alle viti durante la notte, contribuendo a garantire 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:

Vinificazione:

8 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Bio

Gradazione alcolica:

13.0 %

Varietà d'uva:

30% Marsanne, 30% Viognier, 30% Bourboulenc, 10% Clairette

Numero di articolo:

0574023

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Coudoulet de Beaucastel Blanc

Côtes-du-Rhône AOC
Château de Beaucastel
Famille Perrin

Origine: Francia
Valutazioni:
Varietà d'uva: 30% Marsanne, 30% Viognier, 30%
Bourboulenc, 10% Clairette
Viticoltura: Bio
Vinificazione: 8 Mesi in vasche d'acciaio inox
Gradazione
alcolica: 13.0 %
Servizio: Fresco, tra 9 e 12 gradi