

Coudoulet de Beaucastel rouge 2013



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2013

Appellation: Côtes du Rhône (nord)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 88/100

Description du produit :

En savoir plus sur le **Château de Beaucastel** en général.

Commentaires sur ce **Coudoulet de Château Beaucastel 2013** :

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Oct. 2015): *"The 2013 Coudoulet de Beaucastel Côtes du Rhône offers a surprisingly ripe, rounded style to go with notes of wild strawberries, jammy black raspberry and peppery herbs. It's drinking beautifully today, but it has good mid-palate density and I suspect will evolve nicely on its balance."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Les 30 hectares du vignoble de Coudoulet de Beaucastel se trouvent juste à l'est de celui de Beaucastel. Pour des raisons qui deviendront évidentes, il est souvent considéré comme le bébé

de Beaucastel. Quand on s'intéresse au sol de Coudoulet on s'aperçoit qu'il existe de nombreuses similitudes avec celui de Beaucastel. Il est composé de molasse marine de miocène recouvert par un diluvium alpin. Cette couverture de galets roulés contribue beaucoup aux vins de Beaucastel : elle emmagasine la chaleur intense du soleil méditerranéen pendant la journée et la restitue lentement aux vignes pendant la nuit. Cela permet un bon démarrage des vignes au printemps.

Terroir : molasse marine de miocène recouvert par un diluvium alpin (cailloux roulés), identique à celle du vignoble de Châteauneuf-du-Pape.

Elaboration : vendange manuelle, tri de la vendange à l'arrivée à la cave, chauffage de la vendange en grains entiers à 80°C (peau), refroidissement à 20°C. Macération classique en cuves béton pendant 12 jours. Tirage du jus de goutte. Pressurage dans pressoir pneumatique. Assemblage des différents cépages qui ont été vinifiés séparément après fermentation malolactique.

Vieillessement en foudres de chêne pendant 6 mois.

Cépages : Grenache 30%, Syrah 20%, Mourvèdre 30%, Cinsault 20%

Description brève du produit :

Un Côtes du Rhône réalisé comme un Châteauneuf... et qui dépasse qualitativement pas mal d'entre eux ! (88/100 Parker).