

Coudoulet de Beaucastel rouge 2018



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2018

Appellation: Côtes du Rhône (sud)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Coudoulet

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 91-93/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CHÂTEAU DE BEAUCASTEL
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Coudoulet de Château Beaucastel 2018

Guide RVF des meilleurs vins de France 2021 (novembre 2020) : 92/100. *Les rouges 2018 se montrent assez juteux, dans un registre différent de ce dont nous avons l'habitude avec ce domaine. Le Coudoulet est un joli vin, juteux, avec une matière sérieuse pour un côtes-du-Rhône.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, aug. 2019) : 91-93/100. *Tasted as a sample blended from several foudres, the 2018 Cotes du Rhone Coudoulet de Beaucastel features scents of sun-warmed stones and ripe raspberries. Medium to full-bodied, it's plush and open-knit, already giving a lot of pleasure, and finishing zesty and long. Drink date 2020-2028.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le millésime : Le millésime 2018 se caractérise par des conditions climatiques exceptionnelles. La floraison se déroule ainsi dans les meilleures conditions, avec une sortie de raisins historiquement abondante. Quelques épisodes pluvieux à la fin du printemps compliquent un peu les choses avec une attaque de mildiou, mais le beau temps s'installe ensuite jusqu'aux vendanges, qui se déroulent dans des conditions idylliques. Les vins s'annoncent magnifiques.

Description : 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%

Dégustation : D'une belle couleur foncée, le nez se dévoile sur de jolies notes de fruits rouges, de framboises, de fraises des bois, d'épices et de garrigue. La bouche est puissante, ample, pleine et d'une grande finesse. Les tanins sont veloutés et la finale, d'une belle longueur.

Service : 16°C

Description brève du produit :

92/100 RVF... Un Côtes du Rhône réalisé comme un Châteauneuf... et qui dépasse qualitativement pas mal d'entre eux ! On peut le garder 10 ans.
