

Coudoulet de Beaucastel blanc 2019



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2019

Appellation: Côtes du Rhône (sud)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Coudoulet

Cépage dominant: marsanne

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU DE BEAUCASTEL + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Coudoulet de Château Beaucastel blanc 2019

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le millésime : Les années en 9 marquent régulièrement la mémoire des vignerons et celle-ci ne semble pas déroger à la règle. Après un débourrement précoce début avril, la floraison a été progressive et s'est déroulée dans de bonnes conditions sur l'ensemble des vignobles. S'installe ensuite un été caniculaire dès la fin juin, auquel les vignes résistent vaillamment: elles ont peu souffert de stress hydrique, notamment grâce aux tisanes de camomille pulvérisées sur la végétation pour faire face à la chaleur. Finalement, les vendanges se sont déroulées comme à l'habitude, sans précocité particulière. Les vins s'annoncent pleins de promesses pour un millésime en 9 né, une nouvelle fois, sous une bonne étoile.

Description : Les 30 hectares du vignoble de Coudoulet de Beaucastel se trouvent juste à l'est

de celui de Beaucastel, de l'autre côté de l'autoroute A7. 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.

Situation : Côtes du Rhône. Entre Orange et Avignon, à l'est du vignoble du Château de Beaucastel. Le Coudoulet de Beaucastel blanc est un vignoble de 3 hect

Terroir : Molasse marine du miocène recouvert par un diluvium alpin (cailloux roulés).

Elaboration : Vendange manuelle, tri de la vendange, ramassage en caisse, pressurage pneumatique, débouillage et fermentation pour une partie en pièces de chêne et pour une partie en cuves inox pendant 8 mois. Assemblage et mise en bouteilles, sans passage à basse température.

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

Dégustation : Le Coudoulet 2019 se présente sous une belle robe limpide et brillante aux reflets verts et dorés. Le nez est tout en délicatesse avec un séduisant bouquet aux notes de zestes d'agrumes et de gingembre. Ample et complexe, la bouche révèle des arômes gourmands d'abricot et de mangue avant une longue finale relevée par une fine amertume.

Service : 10°C

Description brève du produit :

le "mini châteauneuf" signé Beaucastel, en "simple" AOP Côtes du Rhône. Largement supérieur aux standards de son appellation, naturellement !