

# Coudoulet de Beaucastel rouge 2019



Prix du produit :

**198,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2019

Appellation: Côtes du Rhône (sud)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Coudoulet

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

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

**Coudoulet de Château Beaucastel 2019**

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, mai 2022): **90/100**. *The 2019 Cotes du Rhone Coudoulet de Beaucastel features scents of tar, black olives and plummy fruit on the nose. It's full-bodied, concentrated and surprisingly crisp, with bright acids and a rather tart, savory finish. It's a solid effort, but nothing more from this normally overachieving bottling. (drink date: 2023-2033)*

Fiche technique rédigée par le domaine :

## LE VIN

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.

## **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.

## **SITUATION**

Partie Est du vignoble de Beaucastel, 30 hectares en appellation Côtes du Rhône.

## **TERROIR**

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

## **ELEVAGE**

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 40%, Mourvèdre 30%, Syrah 20%, Cinsault 10%

## **SERVICE**

16°C dans un verre INAO.

## **DÉGUSTATION**

Superbe couleur profonde. Complexe, le nez offre des notes de fruits mûrs, d'épices et de fleurs.

Ample et équilibrée, la bouche est tout en délicatesse avec de magnifiques arômes de cerise, de prune et réglisse et une longue finale.

---

**Description brève du produit :**

**90/100** (Czerwinski/Parker, mai 2022). Un Côtes du Rhône signé Beaucastel.