

Coudoulet de Beaucastel blanc 2020



Prix du produit :

186,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2020

Appellation: Côtes du Rhône (sud)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Coudoulet

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: marsanne

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Coudoulet de Château Beaucastel blanc 2020

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, mai 2022): **91/100**. *A blend of 30% each Bouboulenc, Marsanne and Viognier, plus 10% Roussanne, the 2020 Cotes du Rhone Coudoulet de Beaucastel Blanc features scents of apricot, pear, melon and citrus. Medium to full-bodied, it's a bit honeyed, plump and richly textured, with a long, chalky finish. It's a top-notch effort. (drink date: 2021-2023)*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le millésime : Favorisé par de très belles conditions climatiques, le millésime 2020 est une année généreuse, tant en qualité qu'en quantité. Moins chaude que 2019, cette année a été très ventée, tout au long du cycle végétatif, avec de faibles pluies. Après un hiver assez doux et clément (un unique épisode de gel est à noter dans la nuit du 24 au 25 mars, mais seules les parcelles les plus précoces sont très légèrement touchées), le printemps est radieux, assez chaud et très venté, ce qui permet aux sols de préserver leur fraîcheur. La floraison débute le 18 mai, dans des conditions très saines. Le beau temps se poursuit en juin, juillet et août, avec de la chaleur mais des températures moins élevées qu'en 2019, des nuits fraîches et humides et ce vent qui continue à souffler, préservant la fraîcheur des vignes et maintenant la qualité sanitaire parfaite des raisins. Les vendanges, assez précoces, débutent donc dans ces très bonnes conditions dès le 26 août par les Côtes-du-Rhône blancs et se poursuivent jusqu'à la fin septembre avec les Mourvèdre. Le mois de septembre, chaud au départ puis plus tempéré, offre des conditions de vendanges idylliques et permet de récolter chaque parcelle à parfaite maturité. La vendange est très saine avec de beaux raisins juteux et bien mûrs, des degrés d'alcool raisonnables, une belle acidité et déjà un bel équilibre. Les rendements sont légèrement supérieurs à 2019 et les premières dégustations augurent d'un très joli millésime.

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, débourageage 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 : Belle robe limpide et brillante aux reflets verts et dorés. Le Coudoulet Blanc 2020 s'ouvre sur un nez tout en fraîcheur avec un séduisant bouquet aromatique particulièrement floral. En bouche, il se révèle aérien, souple, très droit, avec un très bel équilibre et une pointe d'acidité.

Service : 10°C

Description brève du produit :

91/100 (Czerwinski/Parker, mai 2022) Le "mini châteauneuf" signé Beaucastel, en "simple" AOP Côtes du Rhône. Largement supérieur aux standards de son appellation, naturellement !