

Coudoulet de Beaucastel rouge 2014



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2014

Appellation: Côtes du Rhône (nord)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Wine Advocate (Parker): 88/100

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

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

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Coudoulet de Château Beaucastel 2014** :

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Oct. 2016) : 88/100. *Another great 2014 is the 2014 Coudoulet de Beaucastel Côtes du Rhône, which comes from a parcel located just a stone's throw from the Chateau, on the other side of the A7 highway. Offering lots of sweet cherries, cedar, white pepper and spice, it's medium-bodied, charming and downright delicious. It's always one of the longer lived Côtes du Rhône out there and should drink nicely through 2024.*

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.

Vieillissement en foudres de chêne pendant 6 mois.

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

Dégustation :

Aspect : Rubis profond.

Nez : Fruit rouge, réglisse, mûre, cerise noire.

Saveur : Très belle structure. Belle persistance.

Arômes de thym et de garrigue.

Service : 16°C