

# Coudoulet de Beaucastel rouge 2015



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD  
Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)  
Millésime: 2015  
Appellation: Côtes du Rhône (nord)  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: Coudoulet  
RVF: 13,5/20  
Bettane + Desseauve: 15.5/20  
Wine Advocate (Parker): 92/100  
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 2015 :

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : 15,5/20, *La merveilleuse qualité en blanc et en rouge des 2015, 2016 et très probablement des 2017 fait de Beaucastel l'un des plus beaux domaines viticoles de France. Apogée 2018-2026.*

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2018** (août 2017) : 13,5/20. *En rouge, Coudoulet prend une note de fusain à l'ouverture, campe un peu sur sa structure. Attendez-le deux ou trois ans.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, oct. 2017) : 92/100. *Perennially one of the best Côtes du Rhône on the market, the Perrins have hit the mark again with their 2015 Cotes du Rhone Coudoulet de Beaucastel. So complex, lush and rich, it can compete with many producers' Châteauneufs, this vintage reveals dark fruit, hints of cola, cinnamon and allspice and a long, slightly warm finish.*

**Jeb Dunnuck** : 91/100 (oct. 2017) : *Leading off the 2015s from bottle, the 2015 Côtes du Rhône Coudoulet de Beaucastel is impressive with its tobacco leaf, olive, and earthy, dark fruit-driven style. It's medium to full-bodied, nicely textured, and has fabulous concentration and depth for a Côtes du Rhône. I'd happily drink it over the coming decade.*

#### Fiche technique rédigée par le domaine :

**Le millésime** : L'année 2015 est magnifique dans le Sud: elle se caractérise par d'excellentes conditions sanitaires grâce à un hiver doux et humide, suivi d'un printemps plutôt chaud et sec. La vigne a bien supporté les fortes chaleurs et la sécheresse de l'été grâce à de bonnes réserves hydriques. Après une floraison satisfaisante, les pluies du mois d'août ont favorisé une maturation rapide et régulière, avec des raisins à la teneur élevée en composés phénoliques et anthocyanes. Les vendanges se sont déroulées dans des conditions optimales.

**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.

Vieillissement en foudres de chêne pendant 6 mois.

**Cépages** : Grenache 40%, Syrah 20%, Mourvèdre 30%, Cinsault 10%

**Dégustation :** D'une belle couleur foncée, Coudoulet Rouge 2015 se révèle toute en élégance avec un caractère épicé, une belle vivacité et des tanins fondus. Un beau vin qui peut être dégusté rapidement, déjà d'ici 1 an.

**Service :** 16°C