

Coudoulet de Beaucastel rouge 2011 (75 cl)



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2011

Appellation: Côtes du Rhône (nord)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

RVF: 14/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Description brève du produit :

Une parcelle de vignes du Château de Beaucastel qui n'est classifiée qu'en appellation "Côtes du Rhône", et pas en Châteauneuf-du-Pape comme toutes les autres... et un prix en conséquence ! Bettane Desseauve: 15/20.

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Château de Beaucastel** en général.

Commentaires sur ce vin en particulier

Le Guide RVF des meilleurs vins de France 2014: *On aura le choix de boire la cuvée de Coudoulet 2011 sur le fruit de sa jeunesse, avant que le vin ne se referme, ou de la mettre en cave. Car si les tanins ont une belle finesse, ils ont cette solidité des vins de demi-garde.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Oct. 2013): *The 2011 Cotes du Rhone Coudoulet de Beaucastel is another excellent wine from the Perrin Family. Complex and perfumed, with notions of earthy black fruits, licorice and roasted meats, it possesses sweet tannin, medium to full-bodied richness and a great finish. Drink it over the coming 7-8 years. Drink now-2021.*

Description exhaustive par propriétaire:

Le millésime 2011 est un millésime de contraste. Printemps très chaud et sec, début juillet pluvieux puis été indien jusqu'à fin octobre. Un tri très important, notamment après égrappage a permis la réalisation d'un très beau millésime, notamment pour les cépages tardifs.

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.

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%