

Coudoulet de Beaucastel rouge 2017



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2017

Appellation: Côtes du Rhône (sud)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Coudoulet

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 90-92/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Coudoulet de Château Beaucastel 2017

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 15/20, *Finesse et élégance pour ce super côtes-du-rhône hors normes. A ne rater sous aucun prétexte!*. Apogée 2019-2022.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, aug. 2019) : 90-92/100. *Still not yet bottled for my June visit (it was scheduled to be bottled at the end of the month), the final blend of the 2017 Cotes du Rhone Coudoulet de Beaucastel was showing plenty of garrigue and dried-spice notes layered over cherry fruit. Full-bodied, silky textured and long on the finish, it should drink well for a decade or more. Drink date 2019-2030.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le millésime : 2017 restera l'année de tous les records : année la plus sèche depuis 30 ans, travaux viticoles très peu interventionnistes, conditions de vendange optimales, quantité très réduite en raison des aléas climatiques et vins au potentiel très riche.

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.

Vieillessement en foudres de chêne pendant 6 mois.

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

Dégustation : D'une belle couleur foncée, le nez se dévoile sur de jolies notes de fruits rouges, de framboises, de fraises des bois, d'épices et de garrigue. La bouche est puissante, ample, pleine et d'une grande finesse. Les tanins sont veloutés et la finale, d'une belle longueur.

Service : 16°C

Description brève du produit :

15/20, 90-92/100... Un Côtes du Rhône réalisé comme un Châteauneuf... et qui dépasse qualitativement pas mal d'entre eux ! On peut le garder 10 ans.