Coudoulet de Beaucastel rouge 2021

FAMILLE PERRIN

Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)
Millésime: 2021
Appellation: Côtes du Rhône (sud)
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Coudoulet
Wine Advocate (Parker): 92/100
Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

92/100 (Czerwinski/Parker, oct. 2023). Un Côtes du Rhône signé Beaucastel.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU DE BEAUCASTEL
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK
Commentaires sur ce

Coudoulet de Château Beaucastel 2021 :

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, oct. 2023): **92/100.** *A terrific vintage for this wine, which was bottled just a couple of weeks prior to my late June visit, the 2021 Cotes du Rhone Coudoulet de Beaucastel is a blend of 30% each Grenache, Mourvèdre and Syrah, plus 10% Cinsault. From a vineyard just outside the boundaries of the appellation of Châteauneuf-du-Pape, it's a remarkably consistent wine and always a solid value. Scents of sunbaked stones, black cherries and licorice appear on the nose, joined by hints of purple raspberries and dark chocolate, while the medium to full-bodied palate is lush and velvety, finishing long and complex.*

*(**drink date**: 2023-2035)*

Fiche technique rédigée par le domaine :

LE VIN
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 demolasse 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.

LE MILLÉSIME
Favorisé par de très belles conditions climatiques, le millésime 2020 est une année à la qualité optimale. 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.

SITUATION
Partie Est du vignoble de Beaucastel, 30 hectares en appellation Côtes du Rhône.

TERROIR
Molasse marine de miocène recouvert par un diluvium alpin (cailloux roulés), identique à celle du vignoble de Châteauneuf-du-Pape.

ELEVAGE
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%, Mourvèdre 30%, Syrah 20%, Cinsault 10%

SERVICE
16°C dans un verre INAO.

DÉGUSTATION
Superbe couleur profonde. Complexe, le nez offre des notes de fruits mûrs, d'épices et de fleurs.
Ample et équilibrée, la bouche est tout en délicatesse avec de magnifiques arômes de cerise, de prune et réglisse et une longue finale.