

# Coudoulet de Beaucastel blanc 2022



Prix du produit :

**204,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): famille Perrin (BEAUCASTEL)

Millésime: 2022

Appellation: Côtes du Rhône (sud)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Coudoulet

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: marsanne

**Description brève du produit :**

Le "simple" AOP 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 blanc 2022**

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, oct. 2023): **90/100**. *A blend of Marsanne, Bourboulenc, Viognier and Roussanne, the 2022 Cotes du Rhone Coudoulet de Beaucastel Blanc features refreshing notes of pear and melon. It's medium to full-bodied, plump on the mid-palate, then turns a bit chalky, with a slightly dusty feel to the lingering finish. (drink date: 2023-2027)*

---

## **Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Description** : 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.

**Situation** : Côtes du Rhône. Entre Orange et Avignon, à l'est du vignoble du Château de Beaucastel. Le Coudoulet de Beaucastel blanc est un vignoble de 3 hect

**Terroir** : Molasse marine du miocène recouvert par un diluvium alpin (cailloux roulés).

**Elaboration** : Vendange manuelle, tri de la vendange, ramassage en caisse, pressurage pneumatique, débourbage et fermentation pour une partie en pièces de chêne et pour une partie en cuves inox pendant 8 mois. Assemblage et mise en bouteilles, sans passage à basse température.

**Cépages** : Bourboulenc : 30%, Marsanne : 30%, Viognier : 30%, Clairette : 10%

**Dégustation** : Belle robe limpide et brillante aux reflets verts et dorés. Le Coudoulet Blanc s'ouvre sur un nez tout en fraîcheur avec un séduisant bouquet aromatique particulièrement floral. En bouche, il se révèle aérien, souple, très droit, avec un très bel équilibre et une pointe d'acidité.

**Service** : 10°C