



## 2019 Coudoulet de Beaucastel

Côtes-du-Rhône AOC, Château de Beaucastel, Famille Perrin

Prodotto dalla famosa tenuta di Beaucastel

### Descrizione del vino:

Solo una strada separa la parcella di questo vino da quella di Châteauneuf: il terroir è lo stesso, ma il prezzo no. Il tutto per la nostra gioia!

### Nota di degustazione:

Porpora profondo e scintillante. Bouquet delicatamente speziato di ciliegie nere e lamponi con sfumature erbacee, fini note tostate e un sottile tocco salino. Al palato esprime molto di uno Châteauneuf, ma un po' più elegante e snello, con un bel frutto succoso di ciliegie, sambuco e fragole - semplicemente meraviglioso. Tipico "Goût de Terroir" di Beaucastel con superba mineralità, ma anche delicati sentori di olive nere e liquirizia. Il finale fruttato è potente, intenso e persistente, con tannini finissimi. Per noi, uno dei migliori Coudoulets prodotti fino ad oggi.

### Abbinamenti:

Magnifico con piatti alla griglia, carni corpose e speziate, bourguignon di manzo, coq au vin, formaggi stagionati a pasta dura o morbida, agnello in crosta di erbe, cosciotto di agnello o ratatouille gratinata. Sarà anche molto piacevole abbinarlo a branzino alla griglia, lasagne alla provenzale, daube di agnello o bistecca au poivre.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

### Paese d'origine:

Francia

### Regione:

Rodano

### Produttore:

Château de Beaucastel

### Valutazioni:

### Vinificazione:

6 Mesi in Fulmine

### Viticultura:

Bio

### Gradazione alcolica:

14.5 %

### Maturità:

fino a 2029

### Varietà d'uva:

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

### Numero di articolo:

1421319

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Coudoulet de Beaucastel**

Côtes-du-Rhône AOC  
Château de Beaucastel  
Famille Perrin

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:**  
**Varietà d'uva:** 30% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah,  
20% Cinsault  
**Maturità:** fino a 2029  
**Viticoltura:** Bio  
**Vinificazione:** 6 Mesi in Fulmine  
**Gradazione  
alcolica:** 14.5 %  
**Servizio:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve  
essere decantato.