CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Blanc 2000

PRÉSENTATION

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.

LE MILLÉSIME

Millésime exceptionnel.
Un été très chaud, mais de très bonnes conditions jusqu'à la fin des vendanges.

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 hectares.

Afficher Sans titre sur une carte plus grande

TERROIR

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

ÉLEVAGE

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 mis en bouteilles, sans passage à basse température.

CÉPAGES

Bourboulenc 30%, Marsanne 30%, Viognier 30%, Clairette 10%

SERVICE

10°C dans un verre type I.N.A.O.

DÉGUSTATION

Aspect : Jaune pâle.
Nez : Pêche, banane, miel.
Saveurs : Gras, rond avec une fraîcheur très florale.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

80
"Supple white with a decent blend of cream, butter and lemon, but this medium-bodied white is of medium intensity. Drink now. 1,500 cases made. –PM"
Wine Spectator

Château de Beaucastel
Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0)4 90 70 41 00 - contact@beaucastel.com
beaucastel.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Wine Spectator

89
"Slightly less impressive than the 2001, but still excellent is the 2000 Cotes du Rhone Coudoulet blanc. Made from a similar blend, it exhibits additional mineral and fewer fruit characteristics than its younger sibling. Offering hints of apricots, honeysuckle, and rose petals, it is a delicious white to consume over the next two years."
Wine Spectator

Wine Spectator

88
"A delicious blend of 30% Viognier, 30% Marsanne, 30% Bourboulenc, and 10% Clairette that sees no new oak, the 2000 Cotes du Rhone Coudoulet white offers exotic ripe apricot and floral scents, fat, low acid flavors, good freshness, and abundant fruit. Given its powerful, low acid style, it should be consumed over the next 2-3 years."
Wine Spectator

Robert Parker
WINE ADVOCATE

89/100
"Slightly less impressive than the 2001, but still excellent is the 2000 Cotes du Rhone Coudoulet blanc. Made from a similar blend, it exhibits additional mineral and fewer fruit characteristics than its younger sibling. Offering hints of apricots, honeysuckle, and rose petals, it is a delicious white to consume over the next two years."
Wine Advocate

Château de Beaucastel
Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0)4 90 70 41 00 - contact@beaucastel.com
beaucastel.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.