CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Blanc 2019

LAGE
Côtes du Rhône. Zwischen Orange und Avignon, im Osten des Weinguts Château de Beaucastel. Coudoulet de Beaucastel Blanc ist 3 Hektar groß.

TERROIR
Maritime Molasse (Kalkstein) aus der Miozän-Zeit, überlagert von runden Kieselsteinen aus dem alpinen Diluvium.

REIFE
Handlese, Selektion des Leseguts, pneumatisches Pressen, Vorklären, Gärung teilweise im Eichenfass und teilweise im Stahltank.
8 Monate lang. Assemblage und Abfüllung, keine Anwendung der Niedrigtemperatur.

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

SERVIEREN
10°C in einem Weißweinglas.

VERKOSTUNG
Der Coudoulet 2019 ist von einer wunderschön klaren, glänzenden Farbe mit grüngoldenen Reflexen. Die Nase ist zart und weist ein verführerisches Bouquet mit Noten von Zitrusfrüchten und Ingwer auf. Am Gaumen zeigt sich dieser Wein reichhaltig und komplex mit saftigen Aromen von Aprikose und Mango vor einem langen Abgang, der durch eine feine Bitternote verstärkt wird.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

Decanter 92/100
"There's a gentle headiness, a slight exoticism to the 2019 Coudoulet blanc. A little banana to the pear fruit. Rounded, full-bodied but a good sense of freshness. The bitterness is a little more pronounced this year, but still works well structurally. Gently oily, but there's a keen steeliness even if the acidity is only moderate. Has some serious presence for a Côtes-du-Rhône. Also contains 25% Marsanne."
Decanter, 05/10/2020

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

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.