



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Rouge 1993



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 correct.
Pluie et froid durant la période de vendanges.

SITUATION

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

Afficher Sans titre sur une carte plus grande

TERROIR

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

ÉLEVAGE

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.
Vieillessement en foudres de chêne pendant 6 mois.

CÉPAGES

Grenache 40%, Mourvèdre 30%, Syrah 20%, Cinsault 10%

SERVICE

16°C dans un verre INAO

DÉGUSTATION

Aspect : Rubis profond.
Nez : Fruit rouge, réglisse, mûre, cerise noire.
Saveur : Très belle structure. Belle persistance.
Arômes de thym et de garrigue.



PRESSE & RÉCOMPENSES

"Un vin marqué par une très jolie couleur rubis. Le nez est frais, mentholé. Cette fraîcheur se retrouve en bouche avec des touches d'Eucalyptus. Un vin agréable et digeste qu'il faut dégusté dès aujourd'hui après décantation."

Famille Perrin, 15/03/2014

