CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Rouge 2019

VORSTELLUNG
Die 30 Hektar von Coudoulet liegen östlich des Weinbergs von Beaucastel auf der anderen Seite der Autobahn A7. Aus Gründen, die inzwischen offensichtlich sind, wird er oft als das Beaucastel Baby betrachtet. Die Coudoulet Böden haben viel Ähnlichkeit mit denen von Beaucastel. Er ist aus Molasse, Meeresboden, bedeckt durch alpine Ablagerungen . Diese Steine auch Galets Roulés genannt, spielen eine große Rolle: Sie nehmen die Hitze während des Tages auf und geben Sie Nachts nach und nach wieder ab, dies gibt dem Wein einen perfekten Start im Frühling.

DER JAHRGANG
Die Jahre, die mit 9 enden, bleiben den Winzern stets in Erinnerung und auch 2019 schien es nicht anders zu sein. Nach einem verfrühten Austrieb Anfang April, schritt die Blüte kontinuierlich voran und entwickelte sich in allen Weinbergen unter guten Bedingungen. Ende Juni begann schließlich ein sehr heißer Sommer, den die Reben allerdings gut ertrugen: Sie litten wenig unter Wassermangel, was vor allem dem zum Schutz gegen die Hitze über die Weinberge gesprühten Kamillentee zu verdanken war. Letztendlich verlief die Lese wie gewohnt und nicht früher als sonst. Die Weine sind sehr vielversprechend für einen Jahrgang der mit 9 endet und, wie gesagt, sie stehen unter einem guten Stern.

LAGE
30 Hektar in Côtes-du-Rhône.

TERROIR
Molasse Meeresböden des Miozän, bedeckt mit alpinen Ablagerungen. (Kiesel) Identisch mit dem Weinberg Châteauneuf-du-Pape.

REIFE
Jede Sorte wird einzeln von Hand geerntet, dann in der Kellerei sortiert. Die Ernte wird bis zu 80 ° C erhitzt und dann auf 20 ° C abgekühlt. Klassische Maischegärung von 12 Tagen in Zementwannen. Pressen in pneumatischen Pressen. Verschnitt der verschiedenen Sorten nach biologischen Säureabbau. Reifung über 6 Monaten in Stückfässern.

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

SERVIEREN
16°C in Gläsern.

VERKOSTUNG
Herrliche, tiefrote Farbe. In der Nase ist der Wein komplex, würzig und blumig mit Noten von reifen Früchten. Am Gaumen zeigt er sich körperreich, ausgewogen und sehr fein mit wundervollen Aromen von Kirsche, Pflaume und Lakritz. Langer Abgang.

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.

0T0DJD

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

Decanter

92/100

"A well-balanced, perfectly ripe, very fresh expression this year. Fine tannins, with good grip, harmonious acidity and dark streak of concentrated fruit into the finish. You'll be glad you bought some of this. Not hugely deep or hugely complex, but beautifully balanced. 30% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 10% Counoise, 10% Vaccarèse/Terret Noir/Muscardin, 3% Cinsault, 7% white varieties. Grenache and Cinsault fermented in cement, Syrah and Mourvèdre fermented in foudre."

Decanter, 05/10/2020

JEB DUNNUCK

92/100

"Bottled just a month before this tasting, the 2019 Côtes Du Rhône Coudoulet De Beaucastel is showing brilliantly, with a rich, medium to full-bodied, textured style that displays the ripe, sexy style of the vintage. Offering lots of both black and blue fruits as well as truffly earth and garrigue notes, it can be enjoyed any time over the coming 10-12 years."

Jeb Dunnuck, 03/11/2021

Wine Spectator

91/100

"Solidly built, with a core of dark plum, fig and black licorice notes that meld together, while warm earth and a swath of tobacco move in on the finish. Grenache, Mourvèdre, Syrah and Cinsault."

Wine Spectator, 01/01/2022

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.