CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Blanc 2001

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.
Conditions climatiques idéales toute l'année et durant les 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

Robert Parker WINE ADVOCATE

90
"Readers seeking more reasonably-priced whites need look no further than the 2001 Cotes du Rhone Coudoulet blanc. A blend of 30% Viognier and 70% miscellaneous white varietals, this elegant 2001 is filled with characteristics of lychee nuts, minerals, apricots, and pineapple. Made in a fruit-driven, medium-bodied style with surprising delineation, it should be enjoyed during its first 3-4 years of life."
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.