



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Rouge 2000



プレゼンテーション

ボーカステルの東側、道路を挟んだ向かいに30ヘクタールのクードレの畑が広がります。しばしばベイビー・ボーカステルとみなされますが、その理由は明白です。クードレの土壌がボーカステルのものと非常に類似しているからです。アルプスの洪積層に覆われた海洋性砂岩で、“ガレ”と呼ばれる丸い石が重要な役割を果たします。昼間に熱を吸収し、夜ゆっくりとそれを放出することで、春にはブドウが素晴らしいスタートを迎えます。

ヴィンテージ

例外的なヴィンテージで、非常に暑い夏でしたが収穫の終わりまで素晴らしい天気恵まれました。

概要

コート・デュ・ローヌのアペラシオンに広がる30ヘクタールの畑

[Afficher Sans titre sur une carte plus grande](#)

テロワール

シャトーヌフ・デュ・パプの畑と同じ、アルプスの洪積層に覆われた中新世（第三紀）の海洋性砂岩。

熟成

ブドウは手摘みされ、ワイナリーで選別されます。ブドウの果皮は、果実のまま80°Cまで加熱後、20°Cまで冷却されます。マセラシオンはコンクリート・タンクで12日間行われます。自然に流れ出たジュースは分離され、残りの果実は空気圧のプレス機に掛けられます。それぞれのぶどうは別々に発酵され、マロラクティック発酵の後にブレンドされます。6ヶ月間大きなオーク樽の中で熟成させ、

ブドウ品種

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

サービス

供出温度16°C

テイasting

外観：鮮明で深みのある赤色。

香り：赤い果実。

味わい：魅力的でタイムのニュアンスを感じます。

Château de Beaucastel

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

アルコール乱用はあなたの健康のために危険です。消費し、適度にお楽しみください。



レビュー&受賞歴



90-92

"The 2000 Cotes du Rhone Coudoulet is a luscious, richly fruity offering with considerable fat as well as texture. Revealing a dense purple color along with terrific aromatics of licorice and cassis, this full-bodied, low acid effort will no doubt be bottled earlier than usual to preserve its fruit and freshness. Although it will not be long-lived, it will provide delicious drinking for a decade."

Wine Advocate

"A powerful wine from a hot vintage. The robe is dark, the typical nose of red ripe cherries. On the palate it is warming, a rich wine to decant a few hours before serving or for cellaring a few more years."

Famille Perrin, 15/03/2014

Château de Beaucastel

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

アルコール乱用はあなたの健康のために危険です。消費し、適度にお楽しみください。

