



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Blanc 2015

DER JAHRGANG

Das Jahr 2015 war auch im Süden hervorragend. Der Winter war mild und feucht, der Frühling warm und trocken, so dass der Gesundheitszustand der Trauben außergewöhnlich gut war. Die Reben überstanden die Hitze und Trockenheit im Sommer bestens, da sie über gute Wasserreserven verfügten. Auf eine zufriedenstellende Blüte folgte viel Regen im August, was eine schnelle und gleichmäßige Traubenreife mit erhöhtem Phenol- und Anthocyangehalt begünstigte. Wie im Norden erfolgte die Lese unter optimalen Bedingungen.

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 Lesezugs, 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

Hübsche blassgelbe Farbe. Elegante Nase, sehr mineralisch, mit Anklängen von Honig und weißfleischigen Früchten. Am Gaumen große Finesse, mit schöner Ausgewogenheit und floralen Noten. Ein großer Côtes-du-Rhône.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN



87/100

"The 2015 Coudoulet de Beaucastel Côtes du Rhône Blanc had just been bottled and showed a medium-bodied, rich, nicely textured style to go with pretty, citrus, floral and honeyed aromas and flavors. It's a no brainer purchase to drink over the coming couple of years, although I've had plenty of delicious aged examples of this cuvée as well."

Jeb Dunnock, Wine Advocate, 28/10/2016



"Joy for me is a great southern Rhône white. Drunk at 10-12 C, this is full of peach and pears, with a hint of almond and just enough acidity to keep it lively. When served warmer than that, it becomes so rich and honeyed, exotic and sensual. This is when I love to drink it.

Residual sugar: 3.3 g/L.

Grape varieties: Marsanne, Viognier, Clairette.

Serve at 10-14 C.

Drink now-2022.

Food pairing idea: apéritif, scallops, richer fish in sauce."

Bill Zachariw, Montreal Gazette, 07/07/2017

