



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Blanc 2017

DER JAHRGANG

2017 ist das Jahr aller Rekorde: das trockenste Jahr seit 30 Jahren, kaum Eingriffe bei den Weinbauarbeiten, optimale Lesebedingungen, sehr geringe Erntemenge aufgrund klimatischer Veränderungen und Weine mit sehr großem Potenzial.

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

Der Coudoulet Blanc 2017 zeigt sich voller Eleganz, mit großer Frische und einer schönen Ausgewogenheit. Er entfaltet Aromen von Zitrusfrüchten, Noten von Brioche und verspricht höchsten Trinkgenuss.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

JEB DUNNUCK 89-91/100

"A year in, year out value is the 2017 Cotes du Rhône Coudoulet de Beaucastel Blanc which is always a blend of Viognier, Marsanne, Clairette, and Bourboulenc. Classic notes of white peaches, flowers, honeysuckle, and almond all emerge from this medium-bodied, supple, textured effort that has plenty of richness and length. Drink it over the coming 2-4 years."

Jeb Dunnuck, 27/08/2018



JAMESUCKLING.COM

91/100

"A blend of marsanne, clairette, bouboulenc and viognier, this has aromas of ripe apricots and peaches with hints of mangoes, too. Very exotic. The palate has a very fleshy and creamy, honey-drizzled stone-fruit core. Long and deeply flavorsome. Drink now."

James Suckling, 10/11/2019

