



## CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



### Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Blanc 2017

#### 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

2017 restera l'année de tous les records : année la plus sèche depuis 30 ans, travaux viticoles très peu interventionnistes, conditions de vendange optimales, quantité très réduite en raison des aléas climatiques et vins au potentiel très riche.

#### 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.

#### TERROIR

Molasse marine du miocène recouvert par un diluvium alpin (cailloux roulés).

#### ÉLEVAGE

Vendange manuelle, tri de la vendange, ramassage en caisse, pressurage pneumatique, débouillage et fermentation pour une partie en pièces de chêne et pour une partie en cuves inox.

Pendant 8 mois. Assemblage et mise 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

D'une grande élégance, le Coudoulet blanc 2017 est tout en fraîcheur et bien équilibré. Il dévoile des arômes fruités d'agrumes et des notes briochées et se révèle d'une très grande buvabilité.

#### PRESSE & RÉCOMPENSES

**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

