CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

# Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Rouge 2018

VORSTELLUNG
Die 30 Hektar von Coudoulet liegen östlich des Weinbergs von Beaucastel auf der anderen Seite der Autobahn A7. Aus Gründen, die inzwischen offensichtlich sind, wird er oft als das Beaucastel Baby betrachtet. Die Coudoulet Böden haben viel Ähnlichkeit mit denen von Beaucastel. Er ist aus Molasse, Meeresboden, bedeckt durch alpine Ablagerungen . Diese Steine auch Galets Roulés genannt, spielen eine große Rolle: Sie nehmen die Hitze während des Tages auf und geben Sie Nachts nach und nach wieder ab, dies gibt dem Wein einen perfekten Start im Frühling.

DER JAHRGANG
Der Jahrgang 2018 zeichnete sich durch außergewöhnliche Wetterbedingungen aus. Auch während der Blüte zeigten sich ideale Bedingungen, welche zu einer historischen Fruchtentwicklung führten. Eine Reihe von Regenfällen gegen Ende des Frühlings und der daraus resultierende Mehltau-Ausbruch erschwerten die Situation ein wenig. Doch schon kurz darauf stellte sich eine Schönwetterlage ein, die bis zur Lese andauerte, so dass diese unter idyllischen Bedingungen verlief. Das Ergebnis sind wunderbare.

LAGE
30 Hektar in Côtes-du-Rhône.

TERROIR
Molasse Meeresböden des Miozän, bedeckt mit alpinen Ablagerungen. (Kiesel) Identisch mit dem Weinberg Châteauneuf-du-Pape.

REIFE
Jede Sorte wird einzeln von Hand geerntet, dann in der Kellerei sortiert. Die Ernte wird bis zu 80 ° C erhitzt und dann auf 20 ° C abgekühlt. Klassische Maischegärung von 12 Tagen in Zementwannen. Pressen in pneumatischen Pressen. Verschnitt der verschiedenen Sorten nach biologischen Säureabbau. Reifung über 6 Monaten in Stückfässern.

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

SERVIEREN
16°C in Gläsern.

VERKOSTUNG
Der Rotwein Coudoulet rouge 2018 hat eine schöne rubinrote Farbe mit glänzen-den Reflexen und zeigt eine kräftige Nase mit Noten von roten Früchten, Gewürzen und provenzalischen Kräutern. Mit großer Finesse ist der Wein am Gaumen vollmundig und seidig mit samtigen Tanninen und fruchtigen Schokola-den- und Thymianaromen. Eine schöne Länge im Abgang.



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

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

MLV6QD

## TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

JEB DUNNUCK

89-91/100

"From a vineyard just across the A7 interstate, on the northern edge of Châteauneuf Du Pape and not far from the estate, the 2018 Côtes Du Rhône Coudoulet De Beaucastel offers a pretty, medium to full-bodied, elegant profile that's a great introduction into the 2018 vintage. Complex notes of garrigue, peppery spice, and dark fruits all emerge from this nuanced, balanced effort that will drink well right out of the gate."

Jeb Dunnuck, 16/08/2019

Robert Parker WINE ADVOCATE

91-93/100

"Tasted as a sample blended from several foudres, the 2018 Côtes du Rhône Coudoulet de Beaucastel features scents of sun-warmed stones and ripe raspberries. Medium to full-bodied, it's plush and open-knit, already giving a lot of pleasure, and finishing zesty and long"

Wine Advocate, 30/08/2019

Decanter

93/100

"Lovely density and darkness to the colour, density of fruit too on the palate. Very well balanced, with dense, deep, grippy tannins. The Mourvèdre makes itself known this year - intense damson and liquorice on the long finish. A good value pick. 30% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Syrah, 10% Counoise, 10% Vaccarèse/Terret Noir/Muscardin, 3% Cinsault, 7% white varieties. Grenache and Cinsault fermented in cement, Syrah and Mourvèdre fermented in foudre."

Decanter, 01/10/2019



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

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

MLV6QD