



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Rouge 1992



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

難しいヴィンテージで、収穫期に大雨と寒さに見舞われました。

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 まで加熱後、20 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

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。

レビュー&受賞歴

"A ruby red robe marked by slight evolution. A discreet nose that is very elegant. A fresh attack with a full and concentrated palate. The finish is tight and saline. A well- balanced wine to be drunk after decanting."

Famille Perrin, 15/03/2014

