CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Rouge 2003

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
Beau millésime.
Après une vague de chaleure, la sécheresse a été très importante.

SITUATION
Partie Est du vignoble de Beaucastel, 30 hectares en appellation Côtes du Rhône.

Afficher Sans titre sur une carte plus grande

TERROIR
Molasse marine de miocène recouvert par un diluvium alpin (cailloux roulés), identique à celle du vignoble de Châteauneuf-du-Pape.

ÉLEVAGE
Vendange manuelle, tri de la vendange à l'arrivée à la cave, chauffage de la vendange en grains entiers à 80°C (peau), refroidissement à 20°C. Macération classique en cuves béton pendant 12 jours. Tirage du jus de goutte. Pressurage dans pressoir pneumatique.
Assemblage des différents cépages qui ont été vinifiés séparément après fermentation malolactique. Vieillissement en foudres de chêne pendant 6 mois.

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

SERVICE
16°C dans un verre INAO.

DÉGUSTATION
Aspect : Rubis profond.
Nez : Fruit rouge, réglisse, mûre, cerise noire.
Saveur : Très belle structure. Belle persistance.
Arômes de thym et de garrigue.

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

QFT5KF

PRESSE & RÉCOMPENSES

16
"Wonderfully clear fruit - blueberry, redcurrant, blackberry and spice. The fruit is pure and ripe on the palate, quite light in structure and not as good looking as the 2004 was earlier this year. (RH)"
Jancis Robinson

89
"The 2003 Beaucastel Cotes du Rhone Coudoulet rouge shows notes of tar, scorched earth, herbs, black cherries, more rugged tannins, and a slightly drier, austere finish than the 2004. It is a good 2003, but for the Perrins, the 2004 is one of their great vintages."
Wine Advocate

87-89
"The deep ruby/purple-tinged 2003 Cotes du Rhone Coudoulet rouge (30% Mourvedre, 30% Grenache, 20% Cinsault, and 20% Syrah) offers sweet scents of licorice, pepper, black currants, and cherry jam. Spicy and medium-bodied, with a touch of dry tannin, it is not as huge a blockbuster as several previous vintages, but is a finely made red that should age nicely for 10-12 years."
Wine Advocate

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

QFT5KF