CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

# Château de Beaucastel Côtes du Rhône Blanc Coudoulet - 2022

DER JAHRGANG
Der Jahrgang 2022 war gekennzeichnet durch kontrastreiche klimatische Bedingungen, die eine schöne Traubenqualität und eine vielversprechende aromatische Komplexität ermöglichten, wenn auch mit einer je nach Parzelle sehr unterschiedlichen Mengenausbeute. Winter und Frühling waren besonders mild und sehr trocken, wobei sich die Monate Januar und Mai als die trockensten seit Beginn des 20. Jahrhunderts erwiesen, mit Rekordtemperaturen im Mai und Juni. Diese Bedingungen ermöglichten es, die Reben in einem ausgezeichneten Gesundheitszustand zu erhalten, da Krankheiten völlig ausblieben. Der Sommer war dann sehr sonnig mit hohen Temperaturen, die auf stark alkohollastige Weine schließen ließen, doch wohltuende Regenfälle Mitte August ermöglichten den Trauben, langsamer weiter zu reifen. Am 19. August begann die Weinlese unter sehr guten Vorzeichen und im Vergleich zu 2021 11 Tage früher. Im September gab es einige Regenfälle, die zwar der hervorragenden Qualität der Trauben nichts anhaben konnten, es aber erforderlich machten, in den Parzellen auszusortieren. Wir haben unsere Rosés sehr vorsichtig behandelt, um elegante, fruchtige und keine alkohollastigen Weine zu erzeugen. Die Rotweine ihrerseits wurden sanft verarbeitet und vorsichtig extrahiert, sodass sich besonders ausgeglichene Weine ankündigen. Erste Verkostungen lassen einen vielversprechenden Jahrgang 2022 von großer Komplexität und Aromenfülle sowie einer sehr schönen Ausgewogenheit erwarten.

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 Leseguts, 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
Schöne, goldgelbe Farbe mit zarten, grünen Reflexen. In der Nase enthüllt er ein wundervolles, sehr zartes aromatisches Bouquet mit Aromen von Zitrusfrüchten wie Zitronatzitrone und Pomelo, die sich mit Noten von weißen Blüten und Lindenblüten verbinden. Am spannungsreichen und perfekt austarierten Gaumen setzen sich die Aromen von Zitrusfrüchten fort und werden durch angenehm salzige Noten betont. Im Abgang ist schließlich eine schöne, lang anhaltende Bitternote gegenwärtig.



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.

QL81ID

## TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

16/20
"A blend of Viognier, Bourboulenc and Grenache Blanc. Cask sample. Fresh nose. The palate has peach, apricot as well as pear and honey notes. Sweet fruit on the rich, layered palate - bordering on tropical. Rich, layered, big, attractive and opulent."
Jancis Robinson, 29/11/2023

90/100
"A blend of Marsanne, Bourboulenc, Viognier and Roussanne, the 2022 Cotes du Rhone Coudoulet de Beaucastel Blanc features refreshing notes of pear and melon. It's medium to full-bodied, plump on the mid-palate, then turns a bit chalky, with a slightly dusty feel to the lingering finish."
Wine Advocate, 10/12/2023

94
"A sensational white Cotes du Rhone. Lots of toasted nuts, buttered baguette and a wide spectrum of candied fruit aromas fill out the medium-bodied palate. Fantastic balance and excellent concentration, with a very long and silky finish. From organically grown grapes."
James Suckling



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.

QL81ID