CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Rouge Coudoulet - 2022

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 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
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.

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.

SQ1LJD

VERKOSTUNG

Elegante, klare, rubinrote Farbe mit rötlich-violetten Reflexen. Von überraschender Frische für diesen sehr sonnenreichen Jahrgang zeigt der Wein in der Nase eine verführerische Aromenfülle, bei der sich die Noten von frischen, roten Früchten ganz zart mit Aromen von Zypressenzapfen verbinden. Der frische Eindruck setzt sich am Gaumen fort, der sehr schön ausgewogen ist, mit weichen, samtigen Tanninen und mit schönen fruchtigen und runden Aromen. Der Abgang ist gehaltvoll, weich und wunderbar lang anhaltend mit einem Hauch Salzigkeit.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

17/20

"Cask sample. Reduced and introverted nose. The palate is sleek and rounded, with fine-grained tannins, blue fruit, violet notes and a floral character. Tight and tense and well balanced - meaty as well on the long finish."

Jancis Robinson, 29/11/2023

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.

SQ1LJD