



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Blanc 2014

プレゼンテーション

ボーカステルの畑の東側、7号線の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

ここ近年でもっとも乾燥した長い冬から始まったヴィンテージで、春は感じられませんでした。気候変動によりブドウの成熟は非常に遅く、少ない収量の中で良い品質のブドウを得る為に、ワインメーカーの仕事は重要なものとなりました。2013年はややこしい年でしたが、素晴らしいバランスを備えた非常に期待のできるヴィンテージです。

概要

オランジュとアヴィニヨンの間に位置するシャトー・ド・ボーカステルの所有する土地の一部で、コート・デュ・ローヌのアペラシオンに含まれる地域。3ヘクタールの畑を所有しています。

[Afficher Sans titre sur une carte plus grande](#)

テロワール

アルプスの洪積層に覆われた海洋性砂岩（地元ではガレットとして知られている大きな丸石）。

熟成

良いブドウだけを厳選しながら手摘みで収穫します。空気圧を使ったプレスで圧搾し、澱引きします。発酵は一部オーク樽で、残りはステンレスタンクで行います。8ヶ月間オーク樽とステンレスタンクで別々に熟成させた後、ブレンドして瓶詰めします。低温で安定化させるという処理は施しません。

ブドウ品種

Bourboulenc 30%, Marsanne 30%, Viognier 30%, Clairette 10%

サービス

10度でサービスして下さい。

テイasting



Château de Beaucastel

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

アルコール乱用はあなたの健康のために危険です。消費し、適度にお楽しみください。



レビュー&受賞歴



87/100

"A white I normally buy by the case, the 2014 Coudoulet de Beaucastel Côtes du Rhône Blanc is a mix of Clairette, Bourboulenc, Viognier and Marsanne that offers lots of citrus blossom, lemon zest and hints of apple in a medium-bodied, racy style on the palate. More racy and lively on the palate than the nose would have you believe, drink this delicious white over the coming 2-4 years."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 01/10/2015

Wine Spectator

91/100

"Very bright, with delicious honeysuckle, white peach, chamomile, star fruit and lemon curd notes that are creamy and energetic. The long finish has a stony echo. Drink now through 2018. Tasted twice, with consistent notes. 250 cases made."

James Molesworth, Wine Spectator, 15/11/2016

Wine Spectator

91/100

"Top other 2014 Southern Rhône."

James Molesworth, Wine Spectator, 01/11/2016



91/100

"Limpid yellow. Tightly focused, mineral- laced citrus pith and orchard fruit scents unfold slowly, picking up a spicy nuance and a hint of nectarine. Fresh and seamless on the palate, offering bitter pear skin and tangerine flavors underscored by juicy acidity. Concentrated yet lithe, closing with firm mineral cut and a clingy floral quality."

Josh Reynolds, Vinous, 01/06/2016

