CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Roth 2014

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 2014er Jahrgang spiegelt ein überraschendes Jahr für die Region wieder. Er wird charakterisiert durch einen milden, sowie nassen Winter, der Frühling heiß und trocken, gefolgt von gemäßigtem und feuchtwarmem Wetter. Dies kann nur als ein atypisches Jahr bezeichnet werden, ein Jahr für die Winzer. Bis hin zur Lese war viel Arbeit und eine ständige Kontrolle im Weinberg Pflicht. Die langsame Reife der Trauben, gepaart mit einer langen Mazerationszeit der Häute, resultiert in aromatischen Weinen, welche man nur als frisch und erlesen bezeichnen kann. Die Weißweine sind schön, fruchtig und ausdrucksstark mit großartiger Mineralität.

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

VERKOSTUNG
Aussehen: leuchtend und lebendig, mit großer Tiefe
Nase: rote Früchte.
Gaumen: Üppig, mit einem Hauch von Thymian.

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.

VL470D

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

89/100
"The 2014 Coudoulet de Beaucastel Côtes du Rhône is a Provençal, charming effort that's loaded with dark berry fruit, bouquet garni, leather, and garrigue aromas and flavors. Rounded, forward and still with mid-palate depth, it's geared for drinking over the coming 5-6 years."
Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 01/10/2015

90/100
"On the fuller side of medium-bodied, this respected red Rhône blend features punchy plum and berry fruit with good acid tension. And there are classic regional notes of lavender, licorice and black pepper in the background."
Beppi Crosariol, The Globe And Mail, 22/11/2016

91-92/100
"Bright violet. Intense dark berry and cherry compote aromas are complemented by suggestions of licorice and candied flowers. Palate-caressing black raspberry and bitter cherry flavors pick up peppery spice and lavendar qualities on the back half. Rich yet lively, showing no excess fat. The juicy, focused finish is given shape by silky, harmonious tannins and leaves behind a gently sweet dark berry note."
Antonio Galloni, Vinous, 01/06/2016

93/100
"This is a spectacular southern French red wine with 30 hectares of vineyards planted just east of the flagship vineyard Château de Beaucastel in the Rhône Valley thus it's often called "baby Beaucastel". Full-bodied with fleshy ripe blackberry jam and black raspberry preserves aromas and flavours. Rich and layered. Pair with roast beef.
Food pairings: braised meats, herbed steaks, venison."
Glorious Game Wine, Glorious Game Wine, 03/01/2017

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.