



## CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

### Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Blanc 2012



#### 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

2012 est un millésime contrasté, avec un début d'année doux devenu glacial au cours du mois de février, suivi d'un printemps frais et humide, d'un mois de juillet sec et venteux, et enfin d'un mois d'août très chaud. Cela s'est confirmé par des conditions de vendanges idéales. Autant de conditions qui en font un très beau millésime.

#### SITUATION

Côtes du Rhône. Entre Orange et Avignon, à l'est du vignoble du Château de Beaucastel. Le Coudoulet de Beaucastel blanc est un vignoble de 3 hectares.

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

#### TERROIR

Molasse marine du miocène recouvert par un diluvium alpin (cailloux roulés).

#### ÉLEVAGE

Vendange manuelle, tri de la vendange, ramassage en caisse, pressurage pneumatique, débouillage et fermentation pour une partie en pièces de chêne et pour une partie en cuves inox. Pendant 8 mois. Assemblage et mise en bouteilles, sans passage à basse température.

#### CÉPAGES

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

#### SERVICE

10°C dans un verre type I.N.A.O.

#### DÉGUSTATION

Aspect : Jaune pâle.

Nez : Pêche, banane, miel.

Saveurs : Gras, rond avec une fraîcheur très florale.



PRESSE & RÉCOMPENSES

\*\*\* 1/4

"Arômes invitants et charmeurs de fruits mûrs de fin d'été dans un cadre vivace. La bouche découvre un fruité complexe bien défini soutenu par une acidité fraîche dans un ensemble qui se prolonge longuement en finale. Fidèle à la philosophie d'assemblage de Beaucastel avec ses cinq cépages: bourboulenc, clairette, marsanne et viognier. Dégusté avec un filet de saumon légèrement parfumé au romarin."

Vins & Vignobles, 03/07/2014



89/100

"Moving to the Château De Beaucastel releases, the 2012 Côtes du Rhône Coudoulet de Beaucastel Blanc comes from a cool, windswept vineyard located just to the north of Beaucastel. A blend of close to equal parts Bourboulenc, Marsanne and Viognier, with a splash of Clairette, that's aged partially in stainless steel and partially in barrel, it offers up a pretty, fresh array of white peach and stone fruits, white flower and hints of minerality. This gives way to a medium-bodied, supple and delicious effort that will drink nicely for 3-4 years, if not longer."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 01/11/2013

**Wine Spectator**

89/100

"A floral, open style, with honeysuckle and orange blossom notes leading the way, backed by an enticing core of white peach flavors. A flicker of talc adds length on the pure finish."

Wine Spectator, 31/12/2013

**WINEACCESS**

90/100

"Pale gold. Ripe peach and pear aromas are complicated by a smoky nuance and a suggestion of orange zest. Supple, spicy and expansive on the palate, offering intense citrus and pit fruit flavors and a touch of anise."

Josh Reynolds, International Wine Cellar, 01/04/2014



16/20

"Herbal and broom-scented. A little loose textured, pretty full bodied and slightly sweet with a warm finish. Powerful."

Jancis Robinson

