



## CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

### Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Blanc 2002



#### 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

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 mis 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

\*\*\*\*

"Typiquement rhodanien par ses cépages – viognier, clairette, marsanne et bourboulenc -, le Coudoulet de la famille Perrin fait preuve d'une régularité exemplaire. Le 2002 est rond, ample et long en bouche, excellent. Sa vinosité n'exclut pas la fraîcheur. Plus cher que la moyenne des Côtes du Rhône tout court, mais au dessus de la moyenne"

Guide Phaneuf 2005, 00/09/2004

