



Coudoulet de Beaucastel Rouge 2021

Dans le verre, magnifique couleur rouge profond. Au nez, le vin est complexe, épicé et floral avec des notes de fruits mûrs. En bouche, il se montre corsé, équilibré et très fin avec de magnifiques arômes de cerise, de prune et de réglisse. La finale est longue.

Producteur	Famille Perrin
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Rhône
Sous-région	Côtes-du-Rhône
Appellation	AC
Millésime	2021
Format	150 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique / Vegan
Numéro d'article	266181
Accord mets et vins	Agneau, Pâtes, Fromage affiné, Fromages à pâte molle, Plats de poisson raffinés, Bœuf, Grillades
Avis	James Suckling 92/100



Vinification

Chaque variété est récoltée individuellement à la main, puis triée à la cave. Macération classique de 12 jours dans des cuves en ciment. Pressurage dans des pressoirs pneumatiques. Assemblage des différentes variétés après fermentation malolactique. Maturation pendant plus de 6 mois dans de grands fûts.

Terroir

Le sol du Coudoulet ressemble beaucoup à celui de Beaucastel. Il est constitué de molasse, sol marin, recouvert de dépôts alpins. Ces pierres, également appelées galets roulés, jouent un rôle important : elles absorbent la chaleur pendant la journée et la restituent progressivement la nuit, ce qui donne au vin un départ parfait au printemps.





Histoire

Les 30 hectares de Coudoulet sont situés à l'est du vignoble de Beaucastel, de l'autre côté de l'autoroute A7. Pour des raisons qui sont désormais évidentes, il est souvent considéré comme le bébé Beaucastel.

