



Coudoulet de Beaucastel Rouge 2021

CHF 75.00 | 10 cl = CHF 5.00

Nel bicchiere, splendido colore rosso intenso. Al naso, il vino è complesso, speziato e floreale con note di frutta matura. Al palato è corposo, equilibrato e molto fine, con meravigliosi sapori di ciliegia, prugna e liquirizia. Il finale è lungo.

Produttore	Famille Perrin
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Rodano
Sottoregione	Côtes-du-Rhône
Classificazione	AC
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico / Vegan
Numero articolo	266181
Adatto a	Agnello, Pasta, Formaggi stagionati, Formaggi a pasta molle, Tagli di carne pregiati, Manzo, Carne alla griglia
Valutazioni	James Suckling 92/100



Vinificazione

Ogni varietà viene raccolta singolarmente a mano e poi selezionata in cantina. Macerazione classica di 12 giorni in vasche di cemento. Pressatura in presse pneumatiche. Miscelazione delle diverse varietà dopo la riduzione biologica degli acidi. Maturazione di 6 mesi in botti grandi.

Terroir

I terreni di Coudoulet hanno molto in comune con quelli di Beaucastel. È costituito da molassa, fondale marino, ricoperto da depositi alpini. Queste pietre, chiamate anche galets roulés, svolgono un ruolo importante: assorbono il calore durante il giorno e lo rilasciano gradualmente di notte, dando al vino un inizio perfetto in primavera.





Storia

I 30 ettari di Coudoulet si trovano a est del vigneto di Beaucastel, dall'altra parte dell'autostrada A7. Per ragioni ormai ovvie, è spesso considerato il baby Beaucastel.

