



Coudoulet de Beaucastel Rouge 2021

CHF 75.00 | 10 cl = CHF 5.00

Im Glas herrliche, tiefrote Farbe. In der Nase ist der Wein komplex, würzig und blumig mit Noten von reifen Früchten. Am Gaumen zeigt er sich körperreich, ausgewogen und sehr fein mit wundervollen Aromen von Kirsche, Pflaume und Lakritz. Der Abgang ist lang.

Produzent	Famille Perrin
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Rhône
Subregion	Côtes-du-Rhône
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2031
Traubensorten	Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	266181
Passt zu	Lamm, Pasta, gereiftem Käse, Weichkäse, edlen Fleischstücken, Rind, Grilladen



Vinifikation

Jede Sorte wird einzeln von Hand geerntet, dann in der Kellerei sortiert. Klassische Maischegärung von 12 Tagen in Zementwannen. Pressen in pneumatischen Pressen. Verschnitt der verschiedenen Sorten nach biologischen Säureabbau. Reifung über 6 Monate in grossen Fässern.

Terroir





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.

Geschichte

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 Baby-Beaucastel betrachtet.

