



Coudoulet de Beaucastel Rouge 2018

CHF 28.00 | 10 cl = CHF 3.73

Coudoulet hat eine schöne rubinrote Farbe mit glänzenden Reflexen und zeigt eine kräftige Nase mit Noten von roten Früchten, Gewürzen und provenzalischen Kräutern. Mit grosser Finesse ist der Wein am Gaumen vollmundig und seidig mit samtigen Tanninen und fruchtigen Schokoladen- und Thymianaromen. Schöne Länge im Abgang.

Producteur	Famille Perrin
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Rhône
Sous-région	Côtes-du-Rhône
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique / Vegan
Numéro d'article	265168
Accord mets et vins	Agneau, Pâtes, Fromage affiné, Fromages à pâte molle, Plats de poisson raffinés, Bœuf, Grillades



Vinification

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.

Histoire

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.

