



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 16° - 18°

consommation

Conservation jusqu'en 2028

Cépages Grenache, Mourvèdre, Syrah,

Cinsault

Contient des sulfites

Information sur les

allergies

Informations Biologique / Vegan

complémentaires

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.

