



## 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.

Produttore	Famille Perrin
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Rodano
Sottoregione	Côtes-du-Rhône
Classificazione	AC
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico / Vegan
Numero articolo	265168
Adatto a	Agnello, Pasta, Formaggi stagionati, Formaggi a pasta molle, Tagli di carne pregiati, Manzo, Carne alla griglia



Vinificazione





---

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.

## Storia

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.

