



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Rouge 1990

LE MILLÉSIME

Millésime exceptionnel.

Été chaud avec du beau temps et des nuits fraîches jusqu'à la fin des vendanges.

DESCRIPTION

Les 30 hectares du vignoble de Coudoulet de Beaucastel se trouvent juste à l'est de celui de Beaucastel, de l'autre côté de l'autoroute A7. Pour des raisons qui deviendront évidentes, il est souvent considéré comme le bébé de Beaucastel. Quand on s'intéresse au sol de Coudoulet on s'aperçoit qu'il existe de nombreuses similitudes avec celui de Beaucastel. Il est composé de molasse marine de miocène recouvert par un diluvium alpin. Cette couverture de galets roulés contribue beaucoup aux vins de Beaucastel : elle emmagasine la chaleur intense du soleil méditerranéen pendant la journée et la restitue lentement aux vignes pendant la nuit. Cela permet un bon démarrage des vignes au printemps.

SITUATION

Partie Est du vignoble de Beaucastel, 30 hectares en appellation Côtes du Rhône.

[Afficher Sans titre sur une carte plus grande](#)

TERROIR

Molasse marine de miocène recouvert par un diluvium alpin (cailloux roulés), identique à celle du vignoble de Châteauneuf-du-Pape.

ELABORATION

Vendange manuelle, tri de la vendange à l'arrivée à la cave, chauffage de la vendange en grains entiers à 80°C (peau), refroidissement à 20°C. Macération classique en cuves béton pendant 12 jours. Tirage du jus de goutte. Pressurage dans pressoir pneumatique. Assemblage des différents cépages qui ont été vinifiés séparément après fermentation malolactique. Vieillessement en foudres de chêne pendant 6 mois.

CÉPAGES

Grenache 40%, Mourvèdre 30%, Syrah 20%, Cinsault 10%

DÉGUSTATION

Aspect : Rubis profond.

Nez : Fruit rouge, réglisse, mûre, cerise noire.

Saveur : Très belle structure. Belle persistance.

Arômes de thym et de garrigue.

SERVICE

16°C dans un verre INAO.

AVIS & RÉCOMPENSES

"Ce vin devrait être ouvert de 2 à 3 heures avant de le déguster. Il dévoilera une superbe couleur tuilée, son attaque ronde et fruitée, sa longueur et son équilibre en font un vin fin et élégant."

1/2

Château de Beaucastel - Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0)4 90 70 41 00 - contact@beaucastel.com
beaucastel.com - facebook.com/beaucastel - twitter.com/beaucastel



vincod.com/225ULF



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Rouge 1990

Famille Perrin, 15/03/2014

