



## CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



### Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Blanc 2004

#### LE MILLÉSIME

Grand millésime.

Une petite production due aux impacts de 2003, et à 9 jours consécutifs de mistral à 70 km/h.

Mais les hautes pression, et le beau temps nous on protégé de toute pluie éventuelle.

#### 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

Côtes du Rhône. Entre Orange et Avignon à l'est du vignoble du Château de Beaucastel. Le Coudoulet de Beaucastel blanc est un vignoble de 3 hectares.

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

#### TERROIR

Molasse marine du miocène recouvert par un diluvium alpin (cailloux roulés).

#### ELABORATION

Vendange manuelle, tri de la vendange, ramassage en caisse, pressurage pneumatique, débourbage et fermentation pour une partie en pièces de chêne et pour une partie en cuves inox.

Pendant 8 mois. Assemblage et mis en bouteilles, sans passage à basse température.

#### CÉPAGES

Bourboulenc 30%, Marsanne 30%, Viognier 30%, Clairette 10%

#### DÉGUSTATION

Aspect : Jaune pâle.

Nez : Pêche, banane, miel.

Saveurs : Gras, rond avec une fraîcheur très florale.

#### SERVICE

10°C dans un verre type I.N.A.O.

#### AVIS & RÉCOMPENSES





## CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



### Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Blanc 2004

*Robert Parker*  
WINE ADVOCATE

90

"The real winner is the 2004 Coudoulet blanc, which is just stunning and one of the finest examples of Coudoulet blanc I have tasted. It has all the elegance of the 2005 but even more fruit, more exuberance, and more body and length. 2004 was a terrific vintage for white varietals in the Rhone, both north and south, and it comes through in spades in this beautiful effort. Drink it over the next 2-3 years."

Wine Advocate

*Jancis Robinson*  
JancisRobinson.com

15,5

"Herbal, aromatic nose. Quite zesty and a nice, if slightly simple drink for now."

JR, Jancis Robinson

*Jancis Robinson*  
JancisRobinson.com

16

"Golden honey colour. Quite tense and restrained on the nose. Very complex but not yet singing. Still quite astringent on the finish. Powerful. The Viognier is quite low key – not peachy, but full bodied and intriguing. Organically grown. 30% Viognier, 30% Marsanne, 30% Bourboulenc, 10% Clairette. 20% oaked."

JR, Jancis Robinson

**Wine Spectator**

89

"Ripe, with melon and peach fruit, backed by fresh acidity and nicely defined mineral and acacia notes. Nice, stony finish. Drink now. 1,100 cases made. –JM"

Wine Spectator

