



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL



Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Blanc 2019

PRÉSENTATION

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.

TERROIR

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

ÉLEVAGE

Vendange manuelle, tri de la vendange, ramassage en caisse, pressurage pneumatique, débourage et fermentation pour une partie en pièces de chêne et pour une partie en cuves inox pendant 8 mois. Assemblage et mise en bouteilles, sans passage à basse température.

CÉPAGES

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

SERVICE

10°C dans un verre type I.N.A.O.

DÉGUSTATION

Le Coudoulet 2019 se présente sous une belle robe limpide et brillante aux reflets verts et dorés. Le nez est tout en délicatesse avec un séduisant bouquet aux notes de zestes d'agrumes et de gingembre. Ample et complexe, la bouche révèle des arômes gourmands d'abricot et de mangue avant une longue finale relevée par une fine amertume.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter 92/100

"There's a gentle headiness, a slight exoticism to the 2019 Coudoulet blanc. A little banana to the pear fruit. Rounded, full-bodied but a good sense of freshness. The bitterness is a little more pronounced this year, but still works well structurally. Gently oily, but there's a keen steeliness even if the acidity is only moderate. Has some serious presence for a Côtes-du-Rhône. Also contains 25% Marsanne."

Decanter, 05/10/2020

