CHÂTEAU DE BEAUCASTEL







Château de Beaucastel Côtes du Rhône Coudoulet Blanc 2007

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.

LE MILLÉSIME
Grand millésime par excellence marqué par des journées chaudes et des nuits fraiches.
Les vins allient une matière magnifique et un équilibre parfait. Les tanins garantissent au vin un potentiel de garde important. De grands vins à mettre en cave.

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).

ÉLEVAGE
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%

SERVICE
10°C dans un verre type I.N.A.O.

DÉGUSTATION
Aspect : Jaune pâle.
Nez : Pêche, banane, miel.
Saveurs : Gras, rond avec une fraîcheur très florale.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JancisRobinson.com

17,5
"Light herbal oil. Heady and challenging on the nose. Full bodied and round with herby notes. A little chewy, but lots of interest there. Lovely and round, a bit salty or bitter on the finish, lots of interest."
Jancis Robinson

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

90-92
"Readers should not overlook the 2007 Cotes du Rhone Coudoulet blanc. Always one of the appellation's finest white wines, the outstanding 2007 is a blend of equal parts Viognier, Marsanne, and Bourboulenc with a dollop of Clairette. It displays aromas and flavors of tropical fruits, lychee nuts, white peaches, and flowers offered in a deep, medium to full-bodied style with great fruit as well as terrific acidity.

Beaucastel and its subsidiary wines marketed under the Perrin et Fils moniker are consistently among the bright shining stars of France. I have been visiting this estate for nearly thirty years, and over that time I have seen all the elements of what makes wines great – an incredible respect for the vineyards, a conscientious, uncompromising work ethic, and extraordinary passion for gentle handling of fruit from their sites. Brothers Jean-Pierre and Francois Perrin seem to be gradually inching closer to retirement as their sons take more and more of a front row seat in the running of this outstanding estate. This is a marvelous portfolio of wines, from the extraordinary values, to the top-end world classics. While one could say this is as traditionally run estate as can be found in western Europe, the Perrins are remarkably flexible if they sense that quality can be improved. Quality rises dramatically with the Perrin et Fils cuvees. The Cotes du Rhone Reserve wines are produced primarily from the estate vineyards at Grand Prebois and Vinsobres, with some purchased fruit from such Cotes du Rhone appellations as St.-Gervais. Marc Perrin, who is responsible for winemaking at Perrin et Fils, seems to go from strength to strength with this line of wines, which includes negociant bottlings as well as some from estate vineyards in Vinsobres."
Wine Advocate

15,5/20
"Jolis aro mes de fruits blancs et de pe che de vigne, bouche charnue et harmonieuse, allonge frai che et consistante, belle persistance aromatique."
Bettane & Desseauve, Le Grand Guide des Vins de France 2010, 01/09/2009

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.