

Coudoulet de Beaucastel

Côtes du Rhône AOC Famille Perrin



Région : Vallée du Rhône, France. **Appellation :** Côtes du Rhône AOC.

Domaine: Famille Perrin.

Cépages : 10% Cinsault, 20% Syrah, 30% Mourvèdre (Monastrell), 40% Grenache Noir (Garnacha Tinta)

Millésime : 2020

À déguster jusqu'en : 2030

Distinctions: Decanter: 92/100

Jeb Dunnuck: 92/100 Wine Spectator: 91/100

Robe: pourpre profond.

Nez: parfumé, gourmand, aux arômes entêtants de framboise écrasée, cerise confite, pivoine, garrigue, galets chauds, baies de genièvre, amande amère.

Bouche: un vin à la fois souple, soyeux, et juteux, à l'acidité rafraîchissante, aux tannins fins et jeunes qui demandent un léger carafage, et au fruité intense qui s'épanouit dans une longue finale. Impressionnant!

Conclusion: un ""petit"" Châteauneuf-du-Pape! **Service**: servir à 17°C. Volaille rôtie, croûte aux champignons.

Le vignoble de Coudoulet se trouve juste à l'est de celui du Château de Beaucastel, de l'autre côté de l'autoroute A7, et le terroir y est semblable, ce qui permet d'y produire sur 30 hectares des grands vins à prix plus doux que ceux de l'illustre voisin.

Teneur en alcool: 14.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl **Réf.** : 91382 75 2020 **Prix membre** : 28.10

Prix catalogue: 31.30