

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



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 : 2021

À déguster jusqu'en : 2031

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 12x75 cl

Réf. : 91382 75 2021 **Prix membre :** 29.70

Prix catalogue : 33.00