



SAUTER

WIJNEN



Château de Beaucastel Coudoulet de Beaucastel 2020 Côtes du Rhône AOC

Kleur

Fraaie witgouden kleur. Zeldzame vitaliteit en bleekheid binnen dit gebied.

Neus

Opvallend hoe de expressie (boeket) steeds meer overeenkomsten met de monumentale witte Beaucastel gaat vertonen. Op een licht eigennijve wijze aromatisch met naast rijpe perzik en abrikoos, het friskruidige van asperge en pastinaak met een spoor venkel (anijs).

Smaak

Formidabele fraîcheur in deze smaakrijke en opvallend complete wijn, die een indrukwekkend smaakoppervlak combineert met een heerlijke dynamiek. Rijk en mondvullend, maar wat een sierlijke beweging richting de smaakpapillen. Prachtige, uitwaaiende finale zonder einde. Zeldzame vorm van smaakvoortzetting.

Bodem

Mioceen melasse (maritiem) met een laag alpine diluvium (ronde keien). De 30 ha Rhône-wijngaarden die toebehoren aan Beaucastel liggen net ten oosten van de Châteauneuf-percelen. De A7 vormt letterlijk de grens. De bodem van de Rhône-percelen (3 ha in totaal) vertoont zeer grote overeenkomsten met die van Châteauneuf-du-Pape. Ook aan deze kant van de weg zijn de wijngaarden bezaaid met grote rolkeien die de warmte overdag opnemen en 's nachts uitstralen.

Vinificatie

Met de hand geplukte druiven worden verzameld in manden voor het sorteren bij de kelders. Vervolgens worden de druiven pneumatisch geperst en de most geklaard, gisting gedeeltelijk in eiken vaten en deels in stalen tanks. Lagering gedurende acht maanden in houten vaten en stalen tanks, daarna volgt de assemblage en botteling zonder koude stabilisatie.

Culinair

Groot, zeer groot culinair potentieel: pasta met venus-schelpen, zeeduivel met venkel, coquilles met kaviaar of zalmeitjes. Als kaas: zachte korstkazen van rauwe melk (Limburgse Herve kaas, Reblochon of Vacherin du Mont d'Or).

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2032

Alcohol percentage

13%

Inhoud

0,75