



SAUTER

WIJNEN



Château de Beaucastel Coudoulet de Beaucastel 2021 Côtes du Rhône AOC

Kleur

Opvallend krachtige kleur; zwartrood met nog een zweem paars.

Neus

Subtiel gekruide, maar krachtige expressie: houtteer, granaatappel, viooltjes, zwarte kersen, zwarte olijven.

Smaak

Super aanzet: vlezige materie met enerzijds een fluwelen textuur en anderzijds even smaakrijke als krachtige tannines. Groot mondvolume met precies de frisheid voor een modelbalans. In de finale ervaren we veel reliëf en lengte en dit is een wel heel bruikbare troostprijs voor hen die Beaucastel (heel begrijpelijk) als "boven budget" ervaren!

Bodem

De bodem bestaat uit kalkhoudende zandsteen afkomstig uit de zee en ontstaan in het Mioceentijdperk, bedekt met de door de Rhône aangevoerde Alpen-rolkeien zoals dit zo kenmerkend is voor de Châteauneufwijngaarden.

Vinificatie

Handmatige oogst en sortering van de druiven bij binnenkomst in de kelder. Dan volgt de Beaucastel-methode met een kortstondige, hevige verwarming (80 gr.C.) van de druiven. De druiven worden teruggekoeld tot 20 graden. Het voordeel van deze aanpak: natuurlijke resistentie tegen oxidatie en een onmiddellijk extractie van de kleurstoffen. Daarna volgt de klassieke inweking (12 dagen) en alcoholische vergisting op betonnen gistkuipen. Na de appelmelkzurengisting worden de wijnen van de verschillende rassen geassembleerd voor een rijping op grote, eikenhouten foeders gedurende 6 maanden.

Culinair

Pittige eetwijn met een groot gastronomisch potentieel, orgaanvlees, lam, jong wildzwijn (marcassin). Gekruide vegetarische wok gerechten.

Druif/Druiven

Grenache, Syrah, Mourvèdre en Cinsault

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2036

Alcohol percentage

14,0%

Inhoud

0,75