



# Château de Beaucastel Coudoulet de Beaucastel Rouge 2019

FOCUS ROOD FRUIT  
KRUIDIG | FLORAAL  
PEPER | GARRIGUE

## PROFIEL



DOMEIN  
Château de Beaucastel



SERVEER T°  
14-16°C



WIJNBOUW  
Conventioneel



DRUIVEN  
Grenache, Mourvèdre,  
Syrah, Cinsault



GLAS  
Riedel Syrah



DRINKVENSTER  
2027

## STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



## FOOD



FOODPAIRING

Tataki van rundvlees, boeuf bourgignon  
met rode wijnsaus



KAAS

Brie, Banon (Franse geitenkaas van  
de Provence), Baskische schapenkaas,  
Camembert, Cantal, Roquefort,  
Soumaintrain (Bourgondië), Vacherin  
Mont d'Or (Jura).



AWARDS

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

BESTEL EN  
MEER INFO



the **best** grapes  
bottled for you



## WIJNBOUW



### VINIFICATIE

Elk druivenras wordt apart geplukt, en dit handmatig. Bij aankomst aan het wijnhuis worden de schillen van de druiven kortstondig tot 80 °C verhit en daarna tot 20 °C gekoeld. De maceratie neemt 12 dagen in beslag en gebeurt in betonnen tanks, gevolgd door de persing. De verschillende variëteiten worden na de malolactische fermentatie geassembleerd. De wijn rijpt gedurende 6 maanden in grote eiken vaten.



### WIJNGAARD

De druiven komen van de meest oostelijke gelegen percelen van Château de Beaucastel. De in totaal 30 hectare wijngaarden vallen onder de Côtes du Rhône appellatie. De bodem vindt zijn ontstaan in het Mioceen en is maritiem qua oorsprong. In de toplaag vinden we veel grote ronde kiezels die afkomstig zijn van diluviale alpiene afzettingen. Deze 'Galets Roulés' spelen een belangrijke rol bij de warmte regeling : overdag nemen ze veel hitte op en die stralen ze dan 's nachts terug uit en geven zo bescherming aan de ontlukende ranken in het voorjaar.

### WIJNBOUWER: CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

De geschiedenis van Château de Beaucastel gaat tot in de 16e eeuw terug met de aankoop van een schuur met de omliggende grond door Pierre de Beaucastel in 1549. Tegenwoordig wordt het domein door de Perrin familie geleid. Dit mythische wijnhuis is bovenal een familiebedrijf waarbij respect voor de wijngaarden en hun terroir hoog in het vaandel staan. De biodynamische wijnbouw is voor hun een levensfilosofie, alsook de zoektocht naar evenwicht en elegantie. Het terroir van Beaucastel is gekenmerkt door de geweldige kracht van de Rhône rivier. Het vindt zijn ontstaan in het Mioceen waarbij veel grote ronde keien met oorsprong uit de Alpen werden aangevoerd. Deze zogenaamde 'Galets Roulés' spelen een belangrijke rol bij de warmteregeling: overdag nemen ze veel hitte op en die stralen ze dan 's nachts terug uit en geven zo bescherming aan de ontlukende ranken in het voorjaar. De wijngaarden zijn onderhevig aan de Mistral wind die de dauw en eventuele regendruppels aan de ranken snel doet opdrogen en zo het risico op schimmels en andere ziektes op een natuurlijke wijze bestrijdt. Château de Beaucastel strekt zich over 130 hectare uit, waarvan 100 hectare als wijngaarden fungeren. Het is één van de weinige producenten die alle toegestane druivenrassen in hun Châteauneuf-du-Pape gebruiken. Als geen ander begrijpt de familie Perrin dat echt grote wijnen geen verhaal zijn van vandaag op morgen maar dat je er generaties over doet om een wijn te maken die de perfectie bereikt.

## LOCATIE



LAND  
Frankrijk

REGIO  
Rhône

APPELLATIE  
Côtes du Rhône



KLIMAAT  
Mediterraan met hete en droge zomers

