



Alloboissons
livre chez vous

Coudoulet de Beaucastel Bio

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, 40% Grenache Noir

Millésime : 2023

À déguster jusqu'en : 2033

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.



Scannez pour
plus d'informations

Teneur en alcool : 14.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 91382 75 2023

Prix : 32.00