

FAMILLIE PERRIN

A.O.C. Côtes du Rhône

Considerado el hermano más pequeño de Beaucastel, las viñas con las que se elabora Coudoulet crecen en suelos muy parecidos a los de su prestigioso Châteauneuf-du-Pape. Este tinto afrutado, especiado, cremoso, fruto de una viticultura no intervencionista, figura entre los mejores Côtes du Rhone.



COUDOULET DE BEAUCASTEL 2018 ROUGE

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

40% Garnacha, 30% Monastrell, 20% Syrah, 10% Cinsault.

INFORMACIÓN

30 hectáreas de viñedo con suelos de fondos marinos de Molasse cubiertos por depósitos alpinos diluviales. Estos guijarros llamados "Galets Roulés" juegan un papel importante: absorben el calor durante el día y se van refrescando lentamente por la noche.

La cosecha se clasifica en la bodega. Se calienta a 80 °C con las pieles y luego se enfría hasta 20 °C. La maceración clásica se hace en tanques de cemento durante 12 días. Prensado en prensa neumática. Mezcla de los diferentes varietales después de la fermentación maloláctica.

Crianza: 6 meses en fudres de roble.

NOTAS DE CATA

Dominado por el monastrell, este tinto se muestra maduro y redondo con aromas de fresitas silvestres, especias, tomillo, cuero y tabaco. Su núcleo es elegantemente tánico y especiado, con briznas aromáticas de guindas y matorral. Con la decantación se acentúan los tonos especiados.

MARIDAJE

Aves, caza, embutidos, arroces, carnes rojas a la brasa.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com