Caves Maillol Perpignan





COUDOULE RHÔNE DE BEAUCASTEL FAMILLE PERRIN

40P Côtes-du-Rhône

OUVRIR } 1h avant, à carafer SERVIR 3 16°C GARDE 3 10 ans

Terroir: Galets roulés en surface, argiles, sables et calcaire en profondeur.

Cépages: 40% Grenache, 30% Mourvèdre,

20% Syrah, 10% Cinsault

Vinification: Vendange manuelle. Chauffage de la vendange en grains entiers à 80°C (peau), refroidissement à 20°C. Macération classique en cuves béton pendant 12 jours. Tirage du jus de goutte. Pressurage dans pressoir pneumatique. Fermentation malolactique.

Elevage: 6 mois en foudre.



Notes de Dégustation



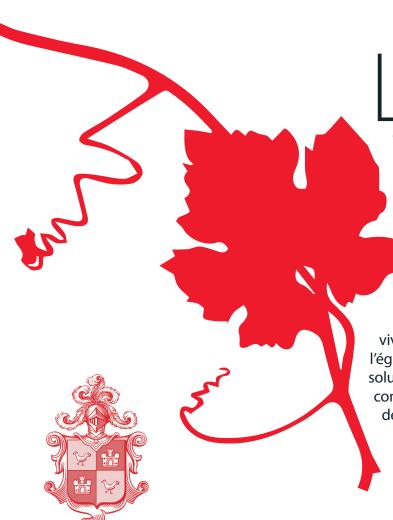
Robe rouge rubis intense.



Aromatique sur les fruits rouges frais, le poivre blanc et épices. Vanille toastée.



Ample, gourmande et ronde. Bel équilibre entre fraîcheur et cerise noire. Tanins veloutés.



a Famille Perrin cultive son amour du vin depuis plusieurs générations. L'histoire commence au début du XXème siècle avec le Château de Beaucastel, joyau de Châteauneuf-du-Pape.

C'est en 1909 que Pierre Tramier acquiert le domaine. Par la suite, son gendre, Pierre Perrin, suivi de son fils Jacques, développent Beaucastel et les vignobles en propriété. Aujourd'hui, la 5ème génération poursuit la passion familiale.

La force de la Famille Perrin, c'est de savoir admirablement marier les talents des uns et des autres pour faire vivre leurs vignobles. Mais toujours sous l'égide de valeurs communes: le respect absolu de la terre et du terroir, la biodynamie comme une philosophie de vie, la recherche de la vérité, de l'équilibre et de l'élégance.

Château de Beaucastel.

FAMILLE PERRIN Courthézon

FAMILLE PERRIN





Caves Maillol – Lundi au Samedi 10h -20h - Non-Stop Dimanche et Jours fériés 10h -12h30 cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr