

# Coudoulet de Beaucastel

**Millésime** : 2017

**Région et Appellation** : Vallée du Rhône - AOC Côtes du Rhône

**Cépages** : 30% Grenache, 20% Syrah, 30% Mourvèdre, 20% Cinsault

**Vinification** : Récolte manuelle, les raisins sont chauffés à 80° puis refroidis à 20°. Macération en cuve béton de 12 jours avant pressurage et assemblage des jus.

**Elevage** : En foudre de chêne pendant 6 mois.

**Accords mets et vins** : Petit bébé de Beaucastel, ce Côtes du Rhône a presque l'étoffe d'un Châteauneuf ! Idéal pour commencer un repas sur un apéritif gourmet composé de terrine de sanglier aux cèpes, brochettes de cœur de poulet au soja ou ravioles au foie gras. On peut ensuite l'accompagner d'un joli risotto, Sot-l'y-laisse et truffes ou encore d'un Faux filet Black Angus des Pyrénées mariné au poivre Sarawak Naturally Clean de Bornéo.

**Notation** : 90-92/100 Wine Advocate

