



**PERRIN & FILS**  
CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

**Coudoulet de Beaucastel**  
**AOC CÔTES DU RHÔNE**  
**VIN BLANC**  
**2007**



*Sur cette étiquette figure les armoiries de la famille de Beaucastel qui rappellent l'ancienneté ainsi que le prestige de ce superbe domaine. Il est aujourd'hui entre les mains des fils de Jacques Perrin qui pratiquent une vinification très spéciale. La vendange est chauffée pour éviter l'apport d'anhydride sulfureux puis refroidie; la cuvaison de plusieurs jours et le tirage de jus de goutte ainsi que la sortie du marc pour le jus de presse sont tout à fait traditionnels. Chaque cépage est vinifié séparément et les cépages sont ensuite assemblés suivant leur qualité, les proportions variant selon les années.*

**Zone de production :**

Côtes du Rhône, entre Orange et Avignon à l'est du vignoble du Château de Beaucastel.

**Cépages :**

Marsanne 30%, Viognier 30%, Bourboulenc 30%, Clairette 10%

**Géologie :**

Molasse marine de miocène recouvert par un diluvium alpin (cailloux roulés).

**Vinification :**

Vendange manuelle, tri de la vendange, pressurage pneumatique, débouillage et fermentation pour une partie en pièce de chêne et pour une partie en cuve inox.

**Élevage :**

Pendant 8 mois. Assemblage et mis en bouteilles, sans passage à basse température.

**Notes de dégustation :**

Aspect jaune pâle avec un nez de pêche, de banane et de miel. Présente des saveurs grasses et rondes avec une fraîcheur très florale.

**Commentaire de presse :**

«Cet assemblage de viognier, marsanne, roussane, bourboulenc et clairette, d'une teinte jaune pâle à reflets argentés, s'ouvre sur un nez frais duquel émanent des arômes de fruits blancs, dont la pêche, associés aux fleurs blanches, dont l'acacia, le tout nimbé d'une agréable fraîcheur minérale. Après une attaque franche, la bouche équilibrée, tendue par une agréable acidité, possède une belle amplitude. La finale sur les fruits blancs avec une note de miel lui confère une allonge tout en fraîcheur. Un vin de belle facture.

-Pascal Patron, **Le guide Patron des vins bio**»

«Liquid walnuts with a hint of apricot and peach. A bouquet of honey and almond. Viscous, rich, buttery, with a wonderfully refreshing bitterness on the finish. For those of you who love their white wines, and have yet to drink great Rhône white this is a must. Exceptional, and must be served around 8-10C.

-Bill Zacharkiw, **The Gazette** »



Produit de spécialité # 449983  
Représenté par le Marchand de vin  
(514) 481-2046 info@mdv.ca