



CHÂTEAU DE BEAUCASTEL COTES DU RHONE
COUDOULET DE BEAUCASTEL
COTES DU RHONE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto Complejo.

Variedades: 30% Mourvedre, 30% Garnacha, 20% Syrah, 20% Cinsault.

Alcohol: 13,5 %

Reposo: 6 Meses en "foudres" de Roble.

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir a 14 - 17 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color rojo brillante.



Aromas a frutos rojos y especias.



En boca un vino de medio cuerpo, seco, especiado con fruta madura moderada y mucha complejidad.



Se recomienda acompañar con Platos de Caza especiados y potentes.



Château de Beaucastel

La Bodega

Beaucastel era el apellido de los nobles propietarios de la finca, asentados en el pueblo de Courthézon a mediados del siglo XVI, y responsables de la construcción de la casa tal y como la conocemos hoy. Tras la filoxera, el viñedo estuvo abandonado, hasta que el 1909 fue adquirido por Gabriel Tramier, comenzando la replantación. El heredero de éste fue Pierre Perrin, su yerno, un científico que impulsó enormemente el desarrollo de la viña. Pero el que realmente hizo despegar la propiedad fue Jacques Perrin quién vivió hasta 1978, padre de los actuales Jean-Pierre y François Perrin.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com