

# COUDOULET DE BEAUCASTEL FAMILLE PERRIN КУДУЛЕ ДЕ БОКАСТЕЛЬ ФАМИЙ ПЕРРЕН



**Вино красное сухое**

**Зона производства:** Франция, Южная Рона, Кот дю Рон АОР

**Сорта винограда:** 40% Гренаш, 30% Мурведр, 20% Сира, 10% Сенсо

**Средний возраст лоз:** 35 лет

**Объём производства:** 120 тыс. бутылок в год

**Содержание алкоголя:** 14,5%

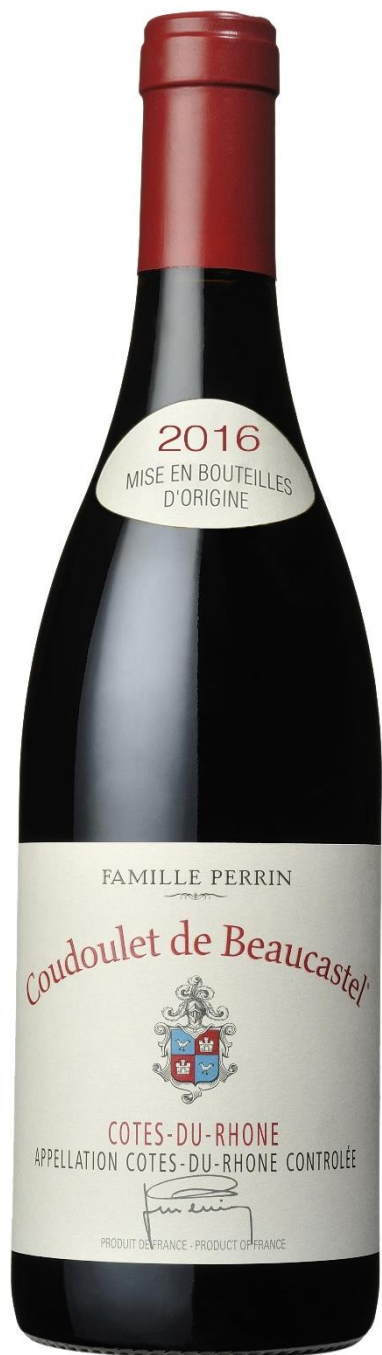
История компании Перрен э Фис началась в начале XX века, когда средневековое поместье Шато де Бокастель XVI века перешло в собственность к Пьерру Перрену - ученому, достигшему выдающихся результатов в виноделии. Его дело продолжил Жак Перрен — сторонник и новатор органических методов возделывания виноградников. Сейчас компанией управляют его сыновья — Франсуа и Жан-Пьер.

Общая площадь виноградников составляет 130 га, 75 га из которых находится в известном апелласьоне Шатонэф-дю-Пап (Шато де Бокастель) и 25 га — в Кот дю Рон (Кудуле де Бокастель). С 1964 года при выращивании винограда применяются только органические методы без использования пестицидов и химических удобрений.

**Терруар:** хозяйство Кудуле де Бокастель располагается к востоку от виноградника Бокастель. Его площадь составляет 30 га, 27 га из которых занимают виноградники. Именно поэтому его считают младшим братом Шато де Бокастель.

Почвы разнообразные: встречаются галечные, песчаные, глинистые, известняковые. Крупную гальку здесь называют «Galets Roulés». Она играет здесь большую роль: днём накапливает тепло, ночью его отдаёт виноградным лозам. Это особенно актуально весной и осенью, когда винограднику не хватает тепла. Урожайность 35 гл/га.

**Винификация и выдержка вина:** виноград собирается вручную и бережно доставляется на винодельню, прессуется. Винификация проводится частично в бетонных ёмкостях при контролируемой температуре (17°C), частично в дубовых бочках. Каждый сорт винифицируется отдельно. Далее проводится малолактическая ферментация. После этого вина смешиваются, а затем выдерживаются в бочках из французского дуба около 6 месяцев.



## Органолептические характеристики:

**Цвет:** темно-красный.

**Аромат:** интенсивный, сложный: ароматы спелой черешни, черной смородины и фиалки, лаврового листа переплетаются с нюансами можжевельника, перца и черных оливок.

**Вкус:** во вкусе наблюдается баланс между свежестью и плотностью, вино характеризуется мощными, но элегантными танинами и длительным пряно-ягодным послевкусием.

**Гастрономические рекомендации:** вино прекрасно сочетается с тушёной бараниной, мясом крупной дичи, приготовленном на гриле, грибами и сырами. Рекомендуемая температура подачи 19-20°C.