















## DOMAINE DE BEAURENARD

86,25\$

\* Prix de détail suggéré

## Domaine de Beaurenard Boisrenard Châteauneuf-du-Pape 2020

 Biologique  Biodynamique

	Code produit	15135792
	Prix licencié	74.83\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Vallée du Rhône
	Cépage(s)	Grenache 70 %
	Cépage(s)	Mourvèdre 10 %
	Pourcentage d'alcool	15%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

C'est un domaine familial depuis 7 générations à Châteauneuf-du-Pape. Un acte notarié du 16 décembre 1695, mentionne "Bois Renard", qui deviendra au fil des années "Beaurenard".

Les frères COULON, Daniel et Frédéric ont succédé à Paul et Régine, et s'attachent à perpétuer la Tradition. Le Domaine s'étend sur 32 hectares de vignes à Châteauneuf-du-Pape et 25 hectares à Rasteau, cru de la Vallée du Rhône, et 6 hectares en Côtes-du-rhône.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin, symbole du Domaine de Beaurenard et issu de vieilles vignes complantées, est la grande cuvée d'assemblage reflétant la diversité et la complémentarité de nos sols et cépages. On y retrouve un fruit croquant et juteux, une texture souple et racée, une aromatique délicate et poudrée, guidée par une recherche constante de fraîcheur.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Après un hiver pluvieux et doux permettant de reconstituer de bonnes réserves en eau dans les sols, la saison fût marquée d'une grande précocité. L'épisode de gel du 25 Mars occasionna fort heureusement, des dégâts limités. S'en suivit un printemps doux et humide, où l'utilisation fréquentes de nombreuses tisanes et huiles essentielles permirent de protéger sainement la récolte. La précocité du millésime se confirma par une floraison dès la seconde semaine de Mai. Associ...

Sélections Oeno  
4 Place du Commerce, Suite 550  
Verdun, QC H3E 1J4  
(514) 769-1990

SELECTIONS  
**õENõ**

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendange manuelle, tri de la vendange dans les vignes, cofermentation, cuvaison longue permettant une extraction délicate. Élevage de 12 mois (cuves tronconiques, foudres, fûts).

