

DOMAINE DE BEAURENARD

470,45\$

* Prix de détail suggéré

Châteauneuf-du-Pape 2016

\$	Frais de service	69,20\$
	Code produit	15250125
\$	Prix licencié	401.34\$
	Conditionnement	1x3000ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
Ⓜ	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Vallée du Rhône
📍	Sous-région	Rhône méridional
📁	Appellation	Châteauneuf-du-Pape
🍇	Cépage(s)	Grenache 70 %
🍇	Cépage(s)	Cinsault 10 %
🍇	Cépage(s)	Mourvèdre 10 %
🍇	Cépage(s)	Syrah 10 %
%	Pourcentage d'alcool	14.5%
🍷	Couleur	Blanc
🔒	Fermeture	Liège

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

Symbole du Domaine de Beaurenard, ce vin est la grande cuvée d'assemblage, reflétant la diversité et la complémentarité de nos sols et cépages. On y retrouve une texture souple et racée, une aromatique délicate guidée par une recherche constante de fraîcheur.

NOTES SUR LE PRODUIT

Châteauneuf-du-Pape est caractérisé par sa diversité de sols.

Mosaïque de parcelles complantées, sur des sols de pierres calcaires, de galets roulets, sur fond d'argiles plus ou moins chargée en fer, et de safres (sables fins).

Assemblage des 13 cépages de l'appellation, dominante Grenache.

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,
cuvaion longue permettant une extraction délicate. Élevage de 12 mois (cuves tronconiques, foudres,
fûts).

