

DOMAINE DE BEAURENARD

289,60\$

* Prix de détail suggéré

Châteauneuf-du-Pape et Boisrenard 2016

\$	Frais de service	42,60\$
	Code produit	15250272
\$	Prix licencié	247.05\$
	Conditionnement	3x1500ml
🚚	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)	Syrah 20 %
🍇	Cépage(s)	Mourvèdre 10 %
%	Pourcentage d'alcool	15%
🍷	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

Issus de vieilles vignes complantées, au rendement plus modéré, Boisrenard est caractérisé par une trame tannique soyeuse et un fruit généreux et dense. Un vin profond.

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).

Sélection de parcelles, majoritairement de vieilles vignes complantées avec les 13 cépages de l'appellation, dominante Grenache.

ÉLABORATION DU PRODUIT

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

SELECTIONS
ôENô

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

