


DOMAINE DE BEAURENARD

102,50\$

* Prix de détail suggéré

Boisrenard Châteauneuf-du-Pape 2021

 Biologique

	Code produit	15235849
	Prix licencié	88.98\$
	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
	Sous-région	Rhône méridional
	Appellation	Châteauneuf-du-Pape
	Cépage(s)	Grenache 70 %
	Cépage(s)	Syrah 20 %
	Cépage(s)	Mourvèdre 10 %
	Couleur	Rouge
	Fermeture	Liège
	À boire	À boire ou à garder 10 à 20 ans suivant le millésime.

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

La robe est d'un pourpre profond, aux reflets rubis. Le nez est racé et profond. Aromatique, complexe avec ses arômes de fruits des bois, ses notes fleuries (très élégantes), ses épices, arômes de garrigues, frais. Les tanins sont très enrobés et soyeux. Cela en fait un vin très équilibré, profond, d'une grande longueur en bouche, au potentiel de garde impressionnant.

Accord parfait avec un carré d'agneau, un bourguignon de bœuf ou de sanglier, du canard rôti.

NOTES SUR LE PRODUIT

Jeb Dunnuck : 98 points

Wine Spectator : 96 points

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990
Wine Advocate : 96 points

SELECTIONS
ôENô

ÉLABORATION DU PRODUIT

Égrappage, foulage léger, puis mise en cuve pour les fermentations. Des cuvaisons longues (entre 26 et 31 jours) avec des levures indigènes permettent d'extraire le maximum de composés phénoliques (tanin, couleur), arômes, mais tout en souplesse, afin de laisser s'exprimer la concentration obtenue au vignoble avec des rendements de 15 à 20 hl/Ha. Un vieillissement de 18 mois en fûts de chêne assure une bonne clarification et un arrondissement des tanins dans la recherche de l'harmonie e...

