

DOMAINE DE BEAURENARD

Rasteau 2021

 Biologique  Biodynamique

	Code produit	706903
	Prix licencié	26.52\$
	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	Rasteau
	Cépage(s)	Grenache 80 %
	Cépage(s)	Syrah 20 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1,9
	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

Le Rasteau 2021 offre un nez intense, de fruits noirs et de myrtilles, rehaussé d'une pointe épicée. Sa bouche dense et profonde allie fruité et minéralité avec une longueur remarquable.

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 sagement la récolte. La précocité du millésime se confirma par une floraison dès la second

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendange manuelle, tri de la vendange dans les vignes, cofermentation, cuvaison de 18 à 26 jours permettant une extraction délicate. Élevé pendant 12 mois en cuves et foudre de chêne.

30,50\$

* Prix de détail suggéré

