

DOMAINE DE BEAURENARD

Châteauneuf-du-Pape 2022

61,25\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	14734814
\$	Prix licencié	53.11\$
	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)	Clairette 30 %
🍇	Cépage(s)	Grenache Blanc 20 %
🍇	Cépage(s)	Bourboulenc 25 %
🍇	Cépage(s)	Roussanne 22 %
🍷	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 "Bearenard".

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

Oeil : Jaune-vert pale.

Nez : Intense aux arômes de poires, pêches blanches et des notes délicates de fleurs blanches et brioche fraîche.

Bouche : Ample et onctueuse avec une finale saline et une pointe anisée.

Paul

ÉLABORATION DU PRODUIT

Pressurage pneumatique grappes entières permettant l'extraction, à basse pression, d'un moût de grande qualité. Fermentation à température contrôlée 18°C - 20°C pour obtenir le fruit sans avoir des arômes technologiques. Conservation sur lies fines quelques mois avant la mise en bouteilles au Domaine. Élevage en cuve et une partie en fûts de chêne. Assemblage et mise précoce pour emprisonner le fruit dans la bouteille.