

DOMAINE DE BEAURENARD

Rasteau Les Argiles Bleues 2018

 Biologique

| | | |
|--|--------------------------|-------------------------------------|
|  | Code produit | 13039414 |
|  | Prix licencié | 36.11\$ |
|  | 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 | Rasteau |
|  | Cépage(s) | Grenache 80 % |
|  | Cépage(s) | Syrah 20 % |
|  | Couleur | Rouge |
|  | Sucre | Sec |
|  | Taux de sucre | 1,8 |
|  | 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

Réservoir inépuisable d'éléments minéraux, les Argiles Bleues offrent un vin d'une grande finesse, alliant un fruit noir et pulpeux, des tanins fins et délicats et une grande minéralité.

ÉLABORATION DU PRODUIT

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

41,75\$

* Prix de détail suggéré

