

## DOMAINE DE BEAURENARD

56,75\$

\* Prix de détail suggéré

## Châteauneuf-du-Pape 2017

 Biologique

	Code produit	14099671
	Prix licencié	49.16\$
	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)	Mourvèdre 10 %
	Cépage(s)	Syrah 10 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1,9
	Fermeture	Liège
	À boire	A boire entre 2023-2031

### 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

Symbole du Domaine de Beaurenard, ce vin est la grande cuvée d'assemblage, reflétant la diversité et la complémentarité de nos sols et cépages. On y retrouve une texture souple et racée, une aromatique délicate guidée par une recherche constante de fraîcheur.

Accompagne merveilleusement le filet mignon de chevreuil ou de sanglier, le gibier à plumes ou un gigot d'agneau rôti.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Wine Spectator : 92 points

Vinous : 92 points

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

SELECTIONS  
**õENõ**

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Assemblage des 13 cépages de l'appellation, dominante Grenache.  
Vendange manuelle, tri de la vendange dans les vignes, cofermentation,  
cuvaision longue permettant une extraction délicate. Élevage de 12 mois (cuves tronconiques, foudres,  
fûts).



- 92 Points -  
Wine Spectator

- 92 Points -  
Vinous

