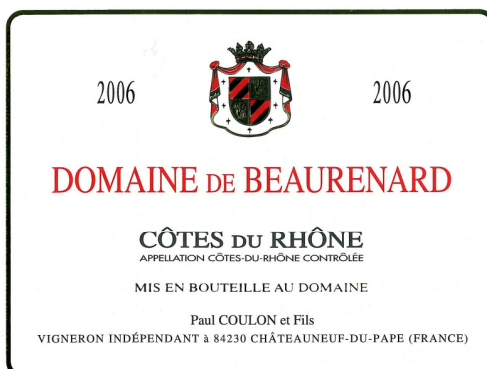




DOMAINE DE
BEAURENARD

COTES-DU-RHONE ROUGE 2006



Production : 60.000 bouteilles

LE DOMAINE DE BEAURENARD s'est étendu en 1980 sur 25 ha de vignes à Rasteau, haut lieu des Côtes-du-Rhône et à 25 km de notre vignoble de Châteauneuf du Pape où sont produits du Côtes-du-Rhône Villages Rasteau et ce Côtes-du-Rhône.



TERROIR et CEPAGES : Ce beau terroir argilo-calcaire est caillouteux et en coteaux. Le vignoble est totalement enherbé pour un équilibre raisonné de la production (rendements de 40 hl/Ha). Le Grenache est majoritaire (70%). Il apporte du corps et de la structure. La Syrah et le Cinsault se partagent les 30% restants. Ils y amènent fruit et élégance. Ces cépages se marient remarquablement bien (mariage d'amour évidemment...).

VENDANGES : La vendange est manuelle à 100% et, comme nous le faisons à Châteauneuf du Pape, triée, avec sélection des raisins directement au vignoble. Seules les belles grappes, bien mûres, saines, nobles, sont sélectionnées.

VINIFICATIONS et ELEVAGE : Égrappage et cuvaisons longues -15 à 24 jours-, levures indigènes, afin de tirer parti de la concentration obtenue dans le vignoble, en prenant soin de privilégier les arômes et l'harmonie à une extraction trop poussée. Ce mûrissement se poursuit lors de l'élevage et de la clarification -12 mois en cuves et une petite partie en foudres de chêne- avant la mise en bouteilles réalisée avec soin au Domaine.

NOTES DE DEGUSTATION :

Œil : Robe brillante rubis.

Nez : expressif, fruits mûrs, une touche d'épices, et toujours une pointe de terroir minérale.

Bouche : une belle expression fruitée et ronde. Un vin déjà très agréable pour allier une multitude de plats différents (des plus simples aux plus originaux).