



COTES-DU-RHONE VILLAGES RASTEAU ROUGE 2006



Production : 45.000 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.



TERROIR et CEPAGES : Ce merveilleux terroir argilo-calcaire, caillouteux, est très escarpé. Les coteaux et banquettes sont superbement exposés et bénéficient d'un ensoleillement idéal. Cela permet une très bonne maturité des raisins. 80 % Grenache et 20% Syrah ont été choisis pour mettre en exergue la typicité du terroir de Rasteau. La vigueur de la vigne est bien maîtrisée afin de favoriser l'expression du terroir. Les rendements sont de 39 hl/Ha.

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

VINIFICATIONS et ELEVAGE : Égrappage et cuvaisons longues -18 à 26 jours-, levures indigènes, afin de tirer parti de la concentration obtenue dans le vignoble et d'affiner au maximum les tanins extraits. Le terroir de Rasteau pouvant donner des tanins "virils", Le mûrissement se poursuit lors de l'élevage de 12 mois en cuves et foudres de chêne avant la mise en bouteilles réalisée avec soin au Domaine.

NOTES DE DEGUSTATION :

Les caractéristiques du millésime 2006 se retrouvent dans cette bouteille : ampleur, rondeur, et grande expression aromatique.

Œil : Robe profonde rubis.

Nez : Fruits noirs – Poivre blanc - Epice – Senteurs de garrigues — Minéral.

Bouche : Un peu fermé en début de dégustation, il se libère progressivement afin de mettre en œuvre sa belle puissance et sa complexité, et se prolonge par une très belle fin de bouche.