



## CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE 2006



Production : 100.000 bouteilles

**LE DOMAINE DE BEAURENARD** s'étend sur 32 ha de vignes à Châteauneuf-du-Pape cultivées avec amour par la famille COULON, vignerons depuis 7 générations...



**TERROIR** : Ce terroir est unique, notamment avec ses gros cailloux qui, chauffés par le soleil, diffusent providentiellement une chaleur douce, favorisant ainsi la maturité des raisins. Nous cultivons le vignoble depuis plus de 50 ans avec une agriculture respectueuse de la nature et de l'environnement (fumures organiques, enherbement ou travail du sol, ébourgeonnage, divers travaux à la main...). Les rendements sont faibles : 27hl/Ha.

**ENCEPAGEMENT** : 70% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre, 6% Cinsault et 4% divers pour parfaire la fameuse symphonie des 13 cépages autorisés.

**VENDANGES** : La vendange est triée, c'est à dire 100% manuelle, avec sélection des raisins. Chaque vendangeur est muni de deux seaux, les plus belles grappes sont séparées des raisins abîmés ou immatures.

**VINIFICATIONS** : Égrappage, foulage léger puis mise en cuves pour les fermentations. Des cuvaisons longues -18 à 31 jours- avec des levures indigènes permettent d'extraire le maximum de composés phénoliques (tanins - couleur), arômes, mais tout en souplesse. Le contrôle permanent des températures et l'hygiène mettent en exergue les qualités fondamentales du terroir.

**ELEVAGE** : Un vieillissement de 12 mois en fûts, cuves tronconiques et foudres de chêne assure une bonne clarification et contribue à l'harmonie du vin, avant la mise en bouteilles réalisée avec soin au Domaine.

### NOTES DE DEGUSTATION :

Œil : Belle couleur profonde.

Nez : Particulièrement explosif, avec un fruit immense, des épices, ...

Bouche : C'est un vin plein, sphérique qui emplit le palais. Beaucoup d'arômes se complètent : fruits, fourrure, fumée, minéral, muscade, pain d'épices...