



VIN DOUX NATUREL RASTEAU ROUGE 2016



Production : 6 600 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. Il a fallu laisser du temps au temps et apprendre les réactions du terroir pour aller encore plus loin. Après quelques essais, c'est avec le millésime 1998 que Daniel décide de se lancer et de produire pour la première fois ce VIN DOUX NATUREL RASTEAU.



TERROIR et CEPAGES : Terrain argilo-calcaire caillouteux (avec beaucoup de galets blancs roulés) sur un coteau particulièrement bien exposé. Il se caractérise par de petites grappes très concentrées. Il provient exclusivement du cépage "Grenache noir". Les rendements sont très faibles (<10hl/Ha).

VENDANGES : Elles sont bien entendu manuelles, et à maturité avancée afin d'avoir suffisamment de sucre, mais avant que les raisins ne soient "flétris" et ce, afin que le fruit soit très présent dans les vins finis.

VINIFICATIONS et ELEVAGE Ces raisins gorgés de soleil, contiennent en effet plus de 260g de sucre naturel par litre avant le mutage qui s'est effectué "sur grain", suivi d'un contact avec les peaux pour fixer la magnifique couleur pourpre et les tanins qui seront arrondis par un élevage de 2 ans en fûts de chêne. La mise en bouteilles sans filtration est réalisée avec soin au Domaine.

NOTES DE DEGUSTATION :

Œil : Robe rubis-pourpre soutenue et profonde.

Nez : Fruits noirs et rouges (fraise des bois, cerise noire, mûre) puis épicé.

Bouche : On retrouve en bouche les fruits noirs et rouges avec une grande ampleur – fraîcheur, qui fait de ce vin doux un moment d'équilibre tant les épices balancent le côté sucré pour l'intégrer parfaitement, avec une finale très persistante.