



Domaine de
BEAURENARD



DOMAINE DE BEAURENARD RASTEAU 2018

MILLÉSIME

Le millésime 2018 est caractérisé par des pluies abondantes permettant à la végétation provençale de se ressourcer après un été 2017 plutôt sec. Couplé à des températures élevées durant le cycle végétatif, le vignoble connut une attaque sans précédent de Mildiou, entraînant des rendements très faibles.

Fort heureusement, l'utilisation fréquente d'huiles essentielles, de tisanes de plantes couplées à nos pratiques biodynamiques, ainsi qu'une arrière-saison sublime permirent de limiter ses ravages, et de rentrer de beaux raisins en cave.

TERROIR

Coteaux et banquettes avec de belles expositions offrant un ensoleillement idéal. Les vignes s'épanouissent sur un sol argilo-calcaire et caillouteux et s'expriment pleinement grâce à une agriculture biologique et biodynamique certifiées.

CÉPAGES

Grenache **80%** • Syrah **17%** • Mourvèdre **3%**

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange manuelle, tri de la vendange dans les vignes, cofermentation, cuvaison de 18 à 26 jours permettant une extraction délicate. Élevé pendant 12 mois en cuves et foudre de chêne.

DÉGUSTATION

Une robe brillante et profonde, des notes de fruits rouges acidulés aux accents de garrigue. On retrouve en bouche le duo fruits-épices avec des notes de framboises des bois, de romarin et de thym.



DOMAINE DE BEAURENARD

Paul Coulon & Fils - 10 avenue Pierre de Luxembourg – BP 20 – 84231 Châteauneuf-du-Pape – France

Tel. +33 (0)4 90 83 71 79 – contact@beaurenard.fr

www.beaurenard.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION