Domaine de
BEAURENARD

DOMAINE DE BEAURENARD
RASTEAU 2019

MILLÉSIME
Le millésime 2019 s'inscrit dans la lignée des beaux millésimes de la décennie. Après un bel hiver, le printemps s'installa progressivement, accompagné de notre cher mistral, permettant à la végétation de se développer sainement.
L'épisode de canicule de la dernière semaine de Juin, marqué par des températures supérieures à 45°C marqua les vignobles de la Vallée du Rhône.
Fort heureusement, les applications biodynamiques de bouses de corne, silices, camomilles, orties et huiles essentielles, ainsi que les bonnes réserves en eau de 2018 permirent d'aider la vigne, et de poursuivre son cycle végétatif dans de bonnes conditions.
Grâce aux pluies du mois d'aout et de septembre, douces et progressives, nous avons pu cueillir de beaux raisins, sains et équilibrés.

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
Notre Rasteau 2019 offre un nez intense, de fruits noirs et de myrtilles, rehaussé d'une pointe épicée. Sa bouche dense et profonde allie fruité et minéralité avec une longueur remarquable.

CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01 AGRICULTURE FRANCE
AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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 DANGEUREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION