



Domaine de  
**BEAURENARD**

**DOMAINE DE BEAURENARD**

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2020**

**CUVÉE « BOISRENARD »**



#### MILLÉSIME

Après un hiver pluvieux et doux permettant de reconstituer de bonnes réserves en eau dans les sols, la saison fût marquée d'une grande précocité. L'épisode de gel du 25 Mars occasionna fort heureusement, des dégâts limités. S'en suivit un printemps doux et humide, où l'utilisation fréquentes de nombreuses tisanes et huiles essentielles permirent de protéger sainement la récolte. La précocité du millésime se confirma par une floraison dès la seconde semaine de Mai. Associée aux bonnes réserves en eau de l'hiver et aux pluies ponctuelles de l'été, la maturation des raisins fut progressive et optimale. La vendange fût particulièrement belle et s'étendit du 25 Août jusqu'aux derniers jours de septembre.

#### TERROIR

Châteauneuf-du-Pape est caractérisé par sa diversité de sols.

Mosaïque de parcelles complantées, sur des sols de pierres calcaires, de galets roulets, sur fond d'argiles plus ou moins chargée en fer, et de safres (sables fins).

#### CÉPAGES

Sélection de parcelles, majoritairement de vieilles vignes complantées avec les 13 cépages de l'appellation, dominante Grenache.

#### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange manuelle, tri de la vendange dans les vignes, cofermentation, cuvaison longue permettant une extraction délicate. Élevage de 12 mois en cuves tronconiques, foudres et fûts.

#### DÉGUSTATION

Issus de vieilles vignes complantées, au rendement plus modéré, Boisrenard est caractérisé par une trame tannique soyeuse et un fruit généreux et dense. Un vin profond.



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](mailto:contact@beaurenard.fr)

[www.beaurenard.fr](http://www.beaurenard.fr)