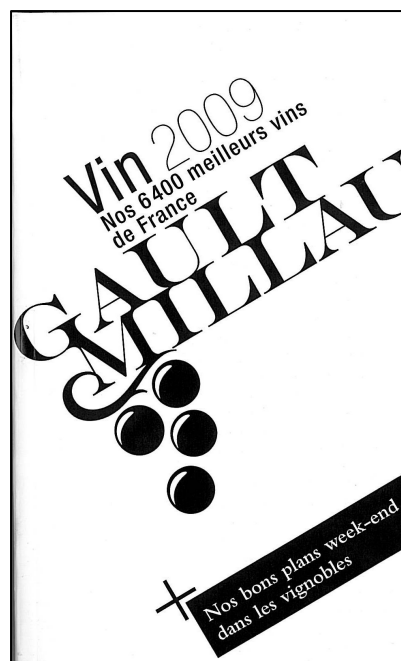


GAULT MILLAU 2009

Domaine de Beurenard

Contact : Daniel COULON
Paul Coulon et fils, BP 20
84231 Chateauneuf-du-Pape
Tél. : 04.90.83.71.79 – Fax : 04.90.83.78.06
E-mail : paul.coulon@beurenard.fr
Internet : www.beurenard.fr

Appellation principale : **Châteauneuf du pape**



La famille Coulon cultive la vigne depuis sept générations. Paul et Régine, avec leurs deux fils, Daniel et Frédéric, gèrent actuellement 30 hectares de Châteauneuf du Pape et 25 hectares de Côtes du Rhône, deux terroirs passablement différents. Les rouges sont égrappés et subissent un léger foulage. Après la vinification, l'élevage s'effectue durant 9 à 15 mois en fûts de chêne. Les 2005 se referment sérieusement avec des finales difficiles.

Il faudra donc laisser du temps. La cuvée du domaine 2006 en Châteauneuf du Pape est aujourd'hui dissociée, avec l'alcool d'un côté, la fraîcheur et l'amertume de l'autre ; les mises en bouteilles ne sont peut-être pas très loin. Les blancs sont plus accessibles, délicats et racés en 2006 comme en 2007.

Châteauneuf du Pape blanc 2007

15/20..... 24€

Châteauneuf du Pape blanc Cuvée Boisrenard 2006

15/20..... 38€

Châteauneuf du Pape rouge 2006

15/20..... 24€

Châteauneuf du Pape rouge Cuvée Boisrenard 2005

15/20..... 45€

Côtes du Rhône Village Rasteau 2006

14/20..... 11€

Côtes du Rhône Village Rasteau Les Argiles Bleues 2005

14,5/20..... 19€

Côtes du Rhône Village Rasteau Vin Doux Naturel 2003

15/20..... 17€

Surface du vignoble : 54,90 ha (rouges : 51,40ha –blancs 3,50 ha)

Cépages rouges : Grenache – Cinsault – Muscardin – Vaccarèse – Syrah – Mourvèdre – Cunoise

Cépages blancs : Picpoul – Picardan – Grenache Blanc – Roussanne – Bourboulenc – Clairette

Age moyen des vignes : 45 ans

Vendanges manuelle : 100%

Elevage : en cuve, en fût neuf et ancien

Accès à la propriété : A l'entrée du village en arrivant d'Avignon sur la gauche.