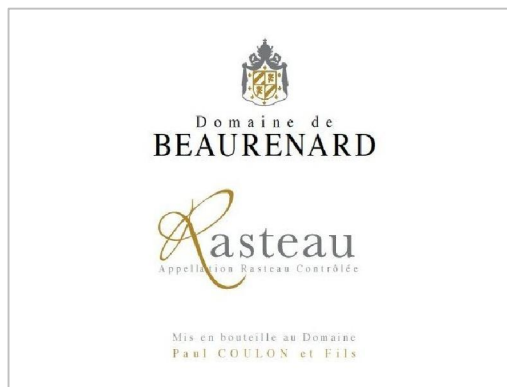




DOMAINE DE
BEAURENARD

RASTEAU ROUGE 2014



Production : 50.000 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. La totalité du vignoble est en culture Biologique (certifié par Ecocert) et Biodynamique certifié par (Demeter).



TERROIR et CEPAGES : Ce merveilleux terroir est passé cru depuis 2010. Les coteaux et banquettes, argilo-calcaires et caillouteux, sont superbement exposés et bénéficient d'un ensoleillement idéal. Cela permet une très bonne maturité des raisins. 80 % Grenache et 20% Syrah ont été choisis pour mettre en exergue la typicité du terroir de Rasteau. La vigueur de la vigne est bien maîtrisée afin de favoriser l'expression du terroir. Les rendements sont de 30 hl/Ha.

VENDANGES : La vendange est manuelle à 100% et, comme nous le faisons à Châteauneuf du Pape, triée, avec sélection des raisins. Seules les belles grappes, bien mûres, saines, nobles, sont sélectionnées.

VINIFICATIONS et ELEVAGE : Égrappage et cuvaisons longues -18 à 26 jours-, levures indigènes, afin de tirer parti de la concentration obtenue dans le vignoble et d'affiner au maximum les tanins extraits. Le terroir de Rasteau pouvant donner des tanins "virils", le mûrissement se poursuit lors de l'élevage de 12 mois en cuves et foudres de chêne avant la mise en bouteilles réalisée avec soin au Domaine.

NOTES DE DEGUSTATION

Œil : Jolie robe aux reflets rubis.

Nez : Jolies notes de fruits frais comme la myrtille et la framboise, touches fumées et épicées.

Bouche : Belle attaque aux tannins frais et fins. Très élégant, on retrouve les notes de fruits frais et d'épices. Très bel équilibre.