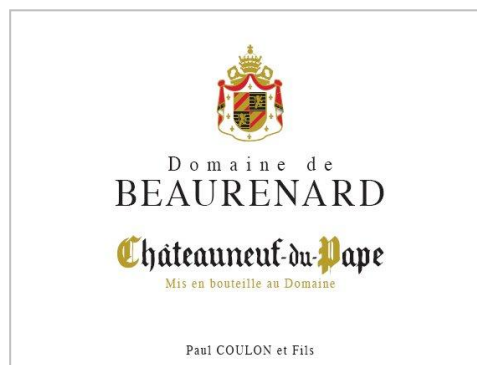




CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE 2015



Production : 60 000 bouteilles



LE DOMAINE DE BEAURENARD s'étend sur 32 ha de vignes à Châteauneuf-du-Pape cultivées avec amour par la famille COULON, vigneron depuis 7 générations... La totalité du Vignoble est en culture Biologique (certifiée par Ecocert) et biodynamique (certifiée par Demeter).

TERROIR : Ce terroir est unique, notamment avec ses gros cailloux qui, chauffés par le soleil, diffusent providentiellement une chaleur douce, favorisant ainsi la maturité des raisins. Nous cultivons le vignoble depuis plus de 50 ans avec une agriculture respectueuse de la nature et de l'environnement (fumures organiques, enherbement ou travail du sol, ébourgeonnage, divers travaux à la main...). Les rendements sont faibles : 25hl/Ha.



ENCEPAGEMENT : 65% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvèdre, 10% divers cépages autorisés pour parfaire la fameuse symphonie des 13 cépages.

VENDANGES : La vendange est triée, c'est à dire 100% manuelle, avec sélection des raisins. Chaque vendangeur est muni de deux seaux, les plus belles grappes sont séparées des raisins abîmés ou immatures.

VINIFICATIONS : Égrappage, foulage léger puis mise en cuves pour les fermentations. Des cuvaisons longues -18 à 31 jours- avec des levures indigènes permettent d'extraire le maximum de composés phénoliques (tanins - couleur), arômes, mais tout en souplesse. Le contrôle permanent des températures et l'hygiène mettent en exergue les qualités fondamentales du terroir.

ELEVAGE : Un vieillissement de 15 mois en fûts, cuves tronconiques et foudres de chêne assure une bonne clarification et contribue à l'harmonie du vin, avant la mise en bouteilles réalisée avec soin au Domaine.

NOTE DE DEGUSTATION :

Oeil : Belle robe rubis profonde et brillante.

Nez : Un nez complexe, avec des fruits tels que des cerises, des myrtilles fraîches puis des notes épicées de cèdre, romarin et genévrier.

Bouche : La bouche est ample, offrant une belle continuité avec le nez. On retrouve le croquant de la cerise ainsi que des notes de garrigue apportant de la fraîcheur sur la finale. Les tanins sont très souples et d'une grande finesse.