



CHATEAUNEUF DU PAPE BOISRENARD ROUGE 2015



Production : 10 000 bouteilles

LE DOMAINE DE BEAURENARD s'étend sur 32 ha de vignes à Châteauneuf-du-Pape cultivées avec amour par la famille COULON depuis 7 générations, dont 15 Ha portent des vignes de plus de 60 ans d'âge. Une partie de celles-ci produisent le Boisrenard, issu de vignes de 60 à 100 ans d'âge. Toutes les vignes sont en culture Biologique (certifiée par Ecocert) et Biodynamie (certifié Demeter).



TERROIR : La famille est attachée à ces terroirs, et Boisrenard fait partie du Patrimoine familial depuis 1695, comme l'atteste un acte notarié de cette époque. Nous les cultivons avec une agriculture respectueuse de la nature et de l'environnement (fumures organiques, enherbement ou travail du sol, ébourgeonnage, divers travaux à la main...) qui permet de tirer parti au mieux des ressources profondes du terroir.

ENCEPAGEMENT : Les anciennes vignes comme celles-ci étaient complantées, c'est à dire plantées cépages mêlés dans la parcelle. Nous y retrouvons ainsi la symphonie des treize cépages de Châteauneuf du Pape, avec une dominante de Grenache, et tous les autres cépages rouges (Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Counoise, Muscardin, Vaccarès, Terret noir) et blanc (Grenache, Roussane, Clairette, Bourboulenc, Picpoul, Picardan).

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

VINIFICATIONS : Égrappage, foulage léger, puis mise en cuve pour les fermentations. Des cuvaisons longues -26 à 31 jours- avec des levures indigènes permettent d'extraire le maximum de composés phénoliques (tanins - couleur), arômes, mais tout en souplesse, afin de laisser s'exprimer la concentration obtenue au vignoble avec des rendements de 15 à 20 hl/Ha.

ELEVAGE : Un vieillissement de 18 mois en fûts de chêne assure une bonne clarification et un arrondissement des tanins dans la recherche de l'harmonie et de l'équilibre du vin. La mise en bouteille est réalisée avec soin au Domaine avant un repos dans nos caves souterraines.

NOTES DE DEGUSTATION :

Œil : Robe pourpre et profonde aux reflets rubis, avec un bel éclat.

Nez : Le nez est racé et profond. Très parfumé, les notes fleuries (rose, violette) apportent de l'élégance.

Bouche : Aux notes complexes avec des fruits des bois. Les tanins sont très enrobés et soyeux. Vin profond, d'une grande longueur.