



DOMAINE DE
BEAURENARD

COTES-DU-RHONE ROSE 2016



Production : 4.000 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 où est produit ce Côtes-du-Rhône rosé en culture Biologique (certifiée par Ecocert) et Biodynamie (certifiée Demeter).



TERROIR et CEPAGES : Ce beau terroir argilo-calcaire est caillouteux et en coteaux. Les excellentes conditions climatiques, nous ont permis un état sanitaire parfait malheureusement avec un rendement très faible 31 hl/Ha. C'est un rosé d'exception, il est vraiment magnifique à découvrir ou faire découvrir. Le Grenache parfaitement adapté à ce terroir est majoritaire (60%). Il est complété par le Cinsault (30%) pour l'élégance, la finesse, la fraîcheur, et par 10% de jus de Syrah tirés dès que la cuve est remplie de raisins, qui complète la synergie des cépages.

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

VINIFICATIONS et ELEVAGE : Les raisins sont égrappés, foulés et mis en cuves, comme pour une vinification en rouge. Après une cuvaison courte, qui varie de 6 à 24 heures (selon les cuves), pour que le jus soit en contact avec les peaux (responsables de la couleur des vins), les différentes cuves sont "saignées" à 40%, pressurage directe à 60%. Le moût fermente alors à basse température (19° environ) comme pour le vin blanc afin de conserver la meilleure expression aromatique possible. La mise en bouteilles est réalisée rapidement (5/6 mois) pour emprisonner le fruit et les arômes de jeunesse.

NOTES DE DEGUSTATION :

Œil : Robe éclatante.

Nez : Groseille, grenadine avec une délicate note de pêche.

Bouche : Frais, rond en milieu de bouche avec une belle finale particulièrement saline.