



## COTES-DU-RHONE ROUGE 2016



**Production : 55 000 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 sont produits du Rasteau et une partie de ce Côtes-du-Rhône. L'autre partie provient de 6 Ha sur la commune d'Orange, au nord de Châteauneuf-du-Pape.

L'ensemble est mené en culture Bio (certifiée par Ecocert) et Biodynamie (certifiée par Demeter).



**TERROIR et CEPAGES** : Beaux terroirs complémentaires, en coteaux sur Rasteau, caillouteux sur Orange. Le Grenache est majoritaire (70%). Il apporte du corps, de la rondeur et de la structure. La Syrah représente 30% et apporte du fruit, des épices et des tanins fins. Ces cépages se marient remarquablement bien (mariage d'amour évidemment...).

**VENDANGES** : Les vendanges sont réalisées à une maturité optimum, volontairement pas trop poussée pour privilégier une belle fraîcheur dans les vins produits.

**VINIFICATIONS et ELEVAGE** : Égrappage et cuvaisons assez longues avec les levures indigènes -15 à 24 jours-, mais sans extraction poussée afin de privilégier la fraîcheur, et le plaisir. Ce mûrissement se poursuit lors de l'élevage et de la clarification d'environ 6 mois en cuves et une petite partie en foudres de chêne- avant la mise en bouteilles réalisée avec soin au Domaine.

### NOTES DE DEGUSTATION :

**Œil** : Robe grenat, profonde, aux reflets brillants.

**Nez** : Notes de myrtilles et de fruits mûrs.

**Bouche** : On retrouve les fruits bien mûrs en continuité avec le nez, des notes de garrigue apportent une jolie fraîcheur. Le millésime 2016 offre une belle concentration avec des tannins très soyeux et une finale persistante.