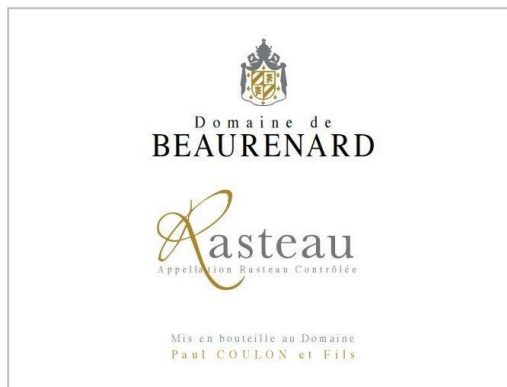




RASTEAU ROUGE 2016



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 : 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..

ENCEPAGEMENT : 80 % Grenache, 17% Syrah et 3% de Mourvèdre ont été choisis pour mettre en exergue la typicité du terroir de Rasteau

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 : Robe dense et profonde.

Nez : In nez d'une belle fraîcheur aux accents de garrigue et de myrtilles sauvages.

Bouche : Duo de fruits et d'épices avec des notes de framboises des bois, de romarin et de thym. Sa structure, son équilibre et sa minéralité présument un beau futur.