



Domaine de
BEAURENARD



DOMAINE DE BEAURENARD
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2017

MILLÉSIME

Après un mois de janvier particulièrement froid permettant une bonne descente de la sève et une mise en repos optimale de la vigne, le millésime 2017 est marqué par de nombreuses variations climatiques durant la période végétative. Cela entraîna une coulure importante, particulièrement sur les grenaches, très sensibles, provoquant de faibles rendements.

Soulagés par des applications fréquentes de préparations biodynamiques, l'état sanitaire des raisins était superbe, favorisant une belle vendange.

TERROIR

Châteauneuf-du-Pape est caractérisé par sa diversité de sols.

Mosaïque de parcelles complantées, sur des sols de pierres calcaires, de galets roulets, sur fond d'argiles plus ou moins chargée en fer, et de safres (sables fins).

CÉPAGES

Assemblage des 13 cépages de l'appellation, dominante Grenache.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange manuelle, tri de la vendange dans les vignes, cofermentation, cuvaison longue permettant une extraction délicate. Élevage de 12 mois (cuves tronconiques, foudres, fûts).

DÉGUSTATION

Symbole du Domaine de Bearenard, ce vin est la grande cuvée d'assemblage, reflétant la diversité et la complémentarité de nos sols et cépages. On y retrouve une texture souple et racée, une aromatique délicate guidée par une recherche constante de fraîcheur.



DOMAINE DE BEAURENARD

Paul Coulon & Fils - 10 avenue Pierre de Luxembourg – BP 20 – 84231 Châteauneuf-du-Pape – France

Tel. +33 (0)4 90 83 71 79 – contact@bearenard.fr

www.bearenard.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION