



Domaine de
BEAURENARD

DOMAINE DE BEAURENARD CÔTES DU RHÔNE 2018

MILLÉSIME

Le millésime 2018 est caractérisé par des pluies abondantes permettant à la végétation provençale de se ressourcer après un été 2017 plutôt sec. Couplé à des températures élevées durant le cycle végétatif, le vignoble connut une attaque sans précédent de Mildiou, entraînant des rendements très faibles.

Fort heureusement, l'utilisation fréquente d'huiles essentielles, de tisanes de plantes couplées à nos pratiques biodynamiques, ainsi qu'une arrière-saison sublime permirent de limiter ses ravages, et de rentrer de beaux raisins en cave.

TERROIR

Les vignes s'épanouissent sur un sol argilo-calcaire et caillouteux et s'expriment pleinement grâce à une agriculture biologique et biodynamique certifiées.

CÉPAGES

Grenache **70%** • Syrah **30%**

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Levures indigènes, cofermentation, contrôle des températures, extraction douce et élevage court pour préserver la délicatesse du fruit.

DÉGUSTATION

On retrouve ici le style des vins du domaine de Beurenard, juste équilibre entre fruit et épices. Les herbes aromatiques endémiques de la Garrigue se mêlent à un fruit pur et gourmand.



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@beurenard.fr

www.beurenard.fr

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