



Domaine de
BEAURENARD

DOMAINE DE BEAURENARD CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 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 permis de limiter ses ravages, et de rentrer de beaux raisins en cave.

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 Beurenard, ce vin est la grande cuvée d'assemblage, reflétant la diversité et la complémentarité de nos sols et cépages. On y retrouve un fruit croquant et juteux, une texture souple et racée, une aromatique délicate et poudrée, 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@beaurenard.fr

www.beaurenard.fr

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