



Domaine de
BEAURENARD

DOMAINE DE BEAURENARD CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2019



MILLÉSIME

Le millésime 2019 s'inscrit dans la lignée des beaux millésimes de la décennie. Après un bel hiver, le printemps s'installa progressivement, accompagné de notre cher mistral, permettant à la végétation de se développer sainement.

L'épisode de canicule de la dernière semaine de Juin, marqué par des températures supérieures à 45°C marqua les vignobles de la Vallée du Rhône.

Fort heureusement, les applications biodynamiques de bouses de corne, silices, camomilles, orties et huiles essentielles, ainsi que les bonnes réserves en eau de 2018 permirent d'aider la vigne, et de poursuivre son cycle végétatif dans de bonnes conditions.

Grâce aux pluies du mois d'août et de septembre, douces et progressives, nous avons pu cueillir de beaux raisins, sains et équilibrés.

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 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@bearenard.fr

www.bearenard.fr

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