



DOMAINE DE  
**BEAURENARD**

Paul Coulon et Fils - Propriétaire - Récoltant  
84231 Châteauneuf-du-Pape - France  
Tél. +33(0)4 90 83 71 79 - Fax +33(0)4 90 83 78 06  
paul.coulon@beurenard.fr  
[www.beurenard.fr](http://www.beurenard.fr)



VIGNOBLE EN BIO-DYNAMIE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
ALCOHOL ABUSE HARMS HEALTH. DRINK RESPONSIBLY.

Imprimé sur papier 100% recyclé Cycles Print par un imprimeur labellisé IMPRIMA VERT.  
 Printed on fully recycled Cycles Print paper by a printworks awarded the Imprim'Vert label.



DOMAINE DE  
**BEAURENARD**

“Faites confiance à la tradition”

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - RASTEAU - CÔTES-DU-RHÔNE  
VIGNOBLE EN BIO-DYNAMIE



Lorsque l'on grandit dans ces vignes magiques on devient... forcément vigneron !

Au XIV<sup>e</sup> siècle, lors de leur séjour en Avignon, les Papes, et tout particulièrement Jean XXII, construisirent le château pontifical à Châteauneuf-du-Pape. Séduits par le terroir exceptionnel, ils y développèrent le vignoble sur les coteaux entourant le Château et participèrent grandement au rayonnement de ses vins dans le monde.

Le Domaine de Beurenard est un domaine familial depuis 7 générations à Châteauneuf-du-Pape. Un acte notarié du 16 décembre 1695, mentionne "Bois Renard", qui deviendra au fil des années "Beurenard". Les frères COULON, Daniel et Frédéric, ont succédé à Paul et Régine, et s'attachent à perpétuer la tradition. Le Domaine s'étend sur 32 hectares de vignes à Châteauneuf-du-Pape, 25 hectares à Rasteau, Cru de la Vallée du Rhône, et 6 hectares en Côtes-du-Rhône.

*Grow up in these magical vineyards and you're bound to become a winegrower!*

*In the 14th century, during their stays in Avignon, the popes – and especially Pope John XXII – built a papal castle in Châteauneuf-du-Pape. Impressed by the area's exceptional soils, they established vineyards on the slopes surrounding the château and were instrumental in promoting the local wine's reputation around the world.*

*Domaine de Beurenard in Châteauneuf-du-Pape has been a family-run estate for seven generations. A notarial act dated 16 December 1695 mentions "Bois Renard", which over time has become "Beurenard". The Coulon brothers, Daniel and Frédéric, have taken over from Paul and Régine and are striving to sustain tradition. The estate covers 32 hectares (a little under 80 acres) of vines in Châteauneuf-du-Pape; 25 hectares in AOC Rasteau, Cru of the Rhône Valley; and 6 hectares of Côtes-du-Rhône.*

# 7 générations de vignerons

*Seven generations of winegrowers*



Les galets roulés, les 13 cépages, le soleil et le mistral constituent depuis des siècles les fondamentaux de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

*Le terroir à Châteauneuf-du-Pape est unique: ses gros cailloux, chauffés par le soleil, diffusent providentiellement dans le sol une chaleur douce, favorisant ainsi la maturité et la concentration des raisins. Le Domaine dispose de la "Symphonie des 13 cépages" caractéristique de l'appellation, apportant la complexité aromatique, la puissance et l'équilibre. Pour les vins rouges, 4 cépages dominants: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, complétés par Counoise, Muscardin, Terret noir et Vaccarèse. Les blancs sont issus de cépages blancs: Clairette, Roussane, Bourboulenc, Grenache blanc, Picardan et Pispoul. La moyenne d'âge des vignes est d'environ 45 ans avec un rendement, à Châteauneuf, variant de 15 à 35 hl/ha. À Rasteau, le terroir est argilo-calcaire avec un sous-sol d'argiles bleues, en coteaux et en terrasses exposées plein Sud. Les rendements sont faibles (25 à 38 hl/Ha).*

The pebbles, the 13 grape varieties, the sun and the Mistral have been joining forces for centuries to give birth to each vintage of the Châteauneuf-du-Pape appellation.

*The terroir of Châteauneuf-du-Pape is unique: here, the large sun-warmed stones diffuse a gentle, providential heat that helps the grapes to mature and their juice to concentrate. The Domaine is home to the "symphony of 13 varieties" typical of this AOC, which provide aromatic complexity, strength and balance. For the red wines, four varieties dominate: Grenache, Syrah, Mourvèdre and Cinsault, supplemented by Counoise, Muscardin, Terret Noir and Vaccarèse. The whites are made from white-grape vines: Clairette, Roussane, Bourboulenc, Grenache Blanc, Picardan and Pispoul. The vines are 45 years old on average, and their yield in Châteauneuf varies from 15-35 hl/ha. The Rasteau vines are planted in clay-chalk soil with a blue-clay subsoil, on fully south-facing slopes and terraces. Yields are low: 25-38 hl/ha.*

## Un terroir *Soils blessed by the gods* béni des dieux



# Vignoble équilibré en bio, et même plus... avec une culture en biodynamie

La totalité du Vignoble de Beurenard (60 ha) est en culture Biologique (certifié par Ecocert) et même cultivée en biodynamie (certifié par Demeter), sans utilisation de produits chimiques de synthèse. Ainsi la vigne est en phase avec la nature, les cycles lunaires, planétaires et les rythmes cosmiques. Fort de ce principe on applique des préparations biodynamiques à des moments clés (bouse de corne, compost de bouses, silice...) qui vont renforcer les défenses naturelles de la vigne.

Pour parfaire cette force, des pulvérisations de tisanes de plantes sont réalisées régulièrement (ortie, achillée millefeuilles prêle, camomille...). Dans le vignoble, cela se traduit par un travail du sol sans herbicides, avec un épandage de fumier soigneusement dynamisé et un enherbement réfléchi (selon les conditions climatiques).

La mise en place d'un conservatoire avec les 13 cépages autorisés de l'appellation provenant des plus vieilles vignes du Domaine de Beurenard concourt également à la biodiversité. Les cépages sélectionnés pendant 5 ans ont été greffés sur place en fente à l'ancienne, dans une parcelle en repos du sol depuis 12 ans. Notre but premier est de sauvegarder ce patrimoine génétique naturel particulièrement bien adapté au terroir. L'idée, c'est aussi de penser aux générations futures, et si le réchauffement climatique se poursuit, d'augmenter le pourcentage de ces cépages présentant moins de sucres (donc moins d'alcool) et apportant de la complexité aromatique.

*All of Domaine de Beurenard's vines (60ha) are cultivated organically (Ecocert certified) and even biodynamically (Demeter certified), without synthetic chemicals. The vines are thus attuned to nature, lunar and planetary cycles, and the rhythms of the cosmos. At key moments, we apply biodynamic preparations (horn dung, dung compost, silica, etc.) that strengthen the vines' natural defences. To further fortify them, plant-tea sprays (nettle, yarrow, horsetail, camomile...) are regularly dispensed. In the vineyards, these methods involve working the soil without herbicides, spreading carefully-dynamised manure, and maintaining sensible grass cover (according to climatic conditions).*

*The creation of a conservatory with the 13 grape varieties allowed by the appellation, procured from the estate's oldest vines, also promotes biodiversity. The varieties were selected over a five-year period and splice-grafted in a plot where the soil had been resting for 12 years. In doing this, we aimed primarily to safeguard a natural genetic heritage that is particularly well adapted to the terroir. But we were also mindful of future generations; and of being able, if global warming continues, to increase the proportion of varieties that contain less sugar (and so less alcohol) and contribute aromatic complexity.*



*Balanced organic vineyards... and,  
what's more, farmed biodynamically*

DOMAINE DE



BEAURENARD

# Le travail

*Still working manually*

## reste manuel



Un travail manuel constant s'effectue tout au long de l'année, avec 4 moments forts :

- La taille effectuée uniquement par le personnel du Domaine de Beaurenard où chacun s'occupe de la même parcelle année après année et façonne ainsi "son cep" tel une sculpture.
- L'ébourgeonnage manuel de toutes les vignes, afin d'éviter l'entassement de feuilles autour des grappes, d'assurer un petit rendement et de ventiler la souche en introduisant à l'intérieur du gobelet une source naturelle de lumière ! A ce travail s'ajoute les travaux en vert : relevage, attachage, vendanges en vert si nécessaire.
- Le travail du sol et l'enherbement maîtrisé sont complétés par une équipe de saisonniers qui "passent la picole" dans les vignes pendant de longues semaines, travail très éprouvant et fastidieux dans nos sols caillouteux.
- Les vendanges entièrement manuelles et triées.

Ce type de culture et de suivi d'une extrême précision permettent d'obtenir des raisins sains, seuls capables de produire des vins de qualité et d'une grande concentration.

*Meticulous work is performed all round the year, and particularly during four intense periods:*

- *Pruning is done solely by the estate staff: each person tends to the same plot over the long term, crafting their vines like sculptures;*
- *Debudding of all the vines: this prevents leaf build-up around the bunches, ensure small yields, and ventilates the vine-trunks by letting natural light through. Several other jobs are also done while the grapes are still unripe: placing the shoots between the trellis wires, to which they are then fastened; and green harvesting if necessary;*
- *Soil-working and controlled grass cover are supplemented by a team of seasonal workers who, during long weeks, hoe between the vines – a very strenuous, painstaking job in our stony soils;*
- *Harvesting: the crop is entirely picked and sorted by hand.*

*This type of extremely precise cultivation and monitoring yields healthy grapes – the only way to make wines of high quality and concentration.*





# Des vendanges manuelles à 100%

## Des vendanges triées dans deux seaux

Fidèle au vieil adage selon lequel “Pour faire du bon vin, il faut de bons raisins”, la vendange à Beurenard est entièrement manuelle. Chaque vendangeur est muni de 2 seaux et sépare, dès la cueillette, les plus belles grappes de celles abîmées ou immatures.

Les raisins, ramassés à maturité optimale, sont acheminés à la cuverie dans des caisses de faible contenance, afin d'éviter l'écrasement des grains, qui provoquerait une oxydation préjudiciable à la qualité. Cette rigoureuse sélection améliore la couleur, l'odeur, le goût, la digestibilité du vin et assure une qualité suivie et régulière malgré les caprices de la nature.

## *Two buckets for grape sorting*

*Faithful to the old adage, “To make good wine, you need good grapes”, here at Domaine de Beurenard we harvest by hand only. Each picker has two buckets: at the vine, they separate the finest bunches from those that are damaged or unripe.*

*The grapes, picked at optimal maturity, are taken to the vat room in small bins so that they are not squashed, which would cause oxidation and therefore affect quality. This stringent selection process improves the colour, smell, taste and digestibility of our wine, and ensures that consistent, monitored quality is maintained despite the whims of nature.*



*Grapes picked by hand*



# L'alliance entre tradition & modernité

*The alliance of tradition and the modern age*

Le chai de vinification bien équipé, cuves thermorégulées, - dont certaines "à pigeage" - , égrappoir, pressoir pneumatique, met en exergue les qualités fondamentales du terroir et des différents cépages. Le mode de culture en biodynamie nous permet d'être moins interventionnistes pendant les vinifications. Des fermentations traditionnellement longues (15 à 35 jours), avec des levures indigènes (pas d'apports extérieurs) ainsi qu'un contrôle permanent des températures de vinification, permettent d'extraire les bons tanins, en souplesse, et d'obtenir des couleurs profondes, sans surextraction. La vinification des blancs s'effectue à température contrôlée plus basse (20°C) afin de préserver les arômes naturels du raisin et du terroir (fleur, fruit, minéralité). Une cuverie de vinification dans le bois, composée de petites cuves tronconiques de chêne, complète l'élaboration des vins de Beurenard. La fermentation dans les cuves bois permet un pigeage manuel efficace, une oxygénation modérée, un assouplissement et une polymérisation des tanins apportant plus de fond et de rondeur dans les vins.

*Our well-equipped vinification building – temperature-controlled vats (some with cap-punching tools), destemmer, pneumatic press – highlights the fundamental qualities of our terroir and the various grape varieties. Biodynamic growing means we can be more hands-off during vinification.*

*Our traditionally lengthy fermentations (15-35 days), with native yeasts (no external inputs) and constant control of vinification temperature, enables us to extract suitably supple tannins and achieve deep colours without over-extraction.*

*The white wines are vinified at a lower temperature to preserve the natural aromas of the grapes and soil (flowers, fruit, minerals).*

*A vat room for vinification in wood, consisting of small truncated oak barrels, now supplements Beurenard's winemaking facilities. Fermentation in oak vats allows effective cap-punching, moderate oxygenation, and a softening and polymerisation of the tannins, to give the wines a mellower and more rounded character.*



# L'élevage : héritage d'un savoir-faire

*Ageing: a legacy of savoir-faire*



## **La dégustation reste la clef de voute durant tout l'élevage...**

À l'issue des vinifications, les vins sont mis très tôt dans le bois, afin d'y effectuer la fermentation malolactique. C'est le premier travail d'élevage qui continue sur lies fines, en fûts, foudres, et cuves tronconiques de chênes pendant 9 à 18 mois. Il permet de clarifier les vins et de renforcer l'épanouissement de leur structure. Chaque mouvement doit être effectué avec précision, au bon moment, comme nous l'ont transmis les générations précédentes. L'ouillage, les soutirages, les éventuels collages, les dégustations régulières à la pipette, et le travail méticuleux sur les foudres permettent de tirer le meilleur parti des vins. Ce sont autant de petits détails qui finissent par faire de grandes différences.

## **La mise en bouteille est réalisée au domaine depuis plus d'un siècle.**

C'est un moment délicat auquel nous apportons les plus grands soins. Les bouteilles sont stockées dans nos caves souterraines à 7 m sous terre.

## ***Tasting remains the cornerstone throughout cellar ageing..***

*Once vinified, the wines are very quickly placed in oak for a period of malolactic fermentation. This is the first stage of ageing, which then continues on fine lees in oak fûts (228l) foudres (30hl) and truncated vats (80hl) for 9-18 months. Ageing clarifies the wines and helps their structure to flourish.*

*Each movement must be performed with timely precision, in accordance with the lessons of previous generations. Topping-up, racking, fining (if necessary), and regular tastings with the pipette, and meticulous work on all the wines to help them excel. These small details ultimately make a considerable difference.*

## ***Bottled at the estate for more than a century***

*Bottling is a delicate stage which we treat with great care. The bottles are stored in our cellars, seven metres underground.*



# Le plaisir de recevoir *The pleasure of playing host and sharing* et partager...

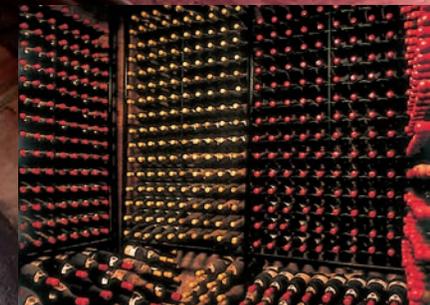
Nos bouteilles sont dégustées en France, Europe, Amérique, Afrique, Océanie et en Asie... Elles représentent la qualité française sur les plus belles tables du monde avec un palmarès de plus de 350 médailles aux différents concours... **A Châteauneuf, un caveau de dégustation**, ouvert à tous les clients et aux nombreux touristes, permet, après une visite des caves, de déguster les différents crus de Beaufort.

**A Rasteau, le Musée du Vigneron**, crée par Paul Coulon en 1982, est un hommage aux générations passées. Vous y trouverez une impressionnante collection de vieux outils, véritables trésors patiemment arrachés à l'oubli : vieux instruments aratoires, houes, charrettes, harnachements de lourds chevaux de traits, outils de cave, de tonnellerie, fouloir, pressoir, ravissantes hottes à vendanges, robinetterie, chaudière à pyrales en cuivre, superbes appareils à sulfater, pals injecteurs pour lutter contre le phylloxéra... Vous découvrirez des panneaux explicatifs sur la géologie, l'agronomie, l'ampélographie, l'œnologie, la météorologie, l'économie, la gastronomie, la sommellerie, les confréries bachiques, la civilisation du vin. "La vinothèque", collection de 2000 bouteilles, dont certaines soufflées sont plus que centenaires (1880, 1884, 1929!), complète admirablement cette collection.

*Our wines are enjoyed in France, Europe, the Americas, Africa, Asia and Oceania. They are ambassadors of French quality in the world's finest restaurants, and over the years have won more than 350 medals in competition.*

*In Châteauneuf, a tasting room, lets all of our customers and the many visiting tourists sample the various Beaufort crus after visiting the cellars;*

*In Rasteau, the Winegrower's Museum, founded by Paul Coulon in 1982, pays tribute to generations past. It is home to an impressive collection of old tools, real treasures lovingly rescued from oblivion: old ploughing instruments, hoes, carts, harnesses of heavy draught horses, cellar tools, barrel-making tools, a crusher, a press, delightful grape-pickers' tubs, taps and valves, a copper boiler for fighting grape pyralids, superb sulphur-spreading devices, soil syringes for fighting phylloxera, and more. There are panels explaining geology, agronomy, ampelography (the classification of vine species), œnology, meteorology, economics, gastronomy, sommellerie, the Bacchus-inspired brotherhoods, and the civilisation of wine. The exhibits are admirably rounded off by the Vinothèque, a collection of 2,000 bottles – some of the blown-glass ones are more than 100 years old, dating from 1880, 1884 and 1929.*



# Les vins du Domaine de Beurenard

*Our wines*

## Châteauneuf-du-Pape

### Châteauneuf-du-Pape, rouge

70% de Grenache, 10% de Syrah, 10% de Mourvèdre, 10% de Cinsault et divers cépages de l'appellation.

La vendange est manuelle avec sélection des raisins. Un égrappage, un léger foulage, une mise en cuve de fermentation, associés à des cuvaisons longues, permettent d'extraire, tout en finesse, un maximum de composés phénoliques – tanins, anthocyanes et resvératrol, responsables de la structure, de la couleur et des effets bénéfiques du vin sur la santé.

L'élevage de 12 à 15 mois en fûts, en cuves tronconiques et en foudres de chêne, continue d'affiner la structure pour parvenir à l'équilibre et l'harmonie des vins.

Nous produisons des vins concentrés, toujours en finesse, élégance et minéralité. C'est cette réelle signature et race du terroir, qui rendent les Beurenard propices à un long vieillissement. Ils pourront également être consommés jeunes pour un plaisir gourmand et intense.

### Red Châteauneuf-du-Pape

*70% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre, and 10% Cinsault and other AOC varieties.*

*The bunches are picked and sorted by hand. They are then destemmed, slightly crushed and placed in a fermenting vat. These steps, combined with long vatting, gently extract the maximum amount of phenolic constituents – tannins, anthocyanins and resveratrol – which give the wine its structure and colour and also have health-promoting properties.*

*During the 12-15 months the wine spends in barrels and truncated vats, it continues to gain in structural refinement, achieving balance and harmony.*

*We make concentrated wines of great finesse, elegance and minerality. This is the true signature and pedigree of the local soils, which make Beurenard wines suited to lengthy ageing. They can also be drunk young, to procure an intense, lush pleasure.*



### Châteauneuf-du-Pape, blanc

Rare puisqu'il représente seulement 7% de la production totale de l'appellation. C'est une spécialité de la famille comme en témoignent quelques bouteilles de blanc 1929. Le choix du sol est primordial, seules certaines parcelles permettent cette véritable fusion terroir/cépages blancs traditionnels. Produit uniquement avec des raisins blancs, on y trouve 30% de Clairette, 25% de Roussane, 25% de Bourboulenc, 17% de Grenache blanc, et 3% de Picpoul et Picardan. La vendange est manuelle et triée. Le pressurage pneumatique permet une extraction à basse pression. La fermentation, à température contrôlée de 18 à 20°C, rehausse le fruit en évitant les arômes "technologiques". Vient ensuite, la conservation sur lies fines, quelques mois avant la mise en bouteilles. La fermentation malolactique est effectuée.

Un élevage en cuve et en fûts (10 à 20%), suivi d'une mise précoce (5 à 6 mois après la vendange) emprisonnent le fruit et la vivacité.

### White Châteauneuf-du-Pape

*A rare product, because white wines only make up seven per cent of the AOC's output. But this wine is a family speciality, as reflected by a few bottles of the 1929 vintage.*

*The choice of soil is paramount: only a few parcels truly promote the fusion of soil and traditional white-grape varieties. The wine is made solely with white grapes: 30% Clairette, 25% Roussane, 25% Bourboulenc, 17% Grenache Blanc, and three per cent Picpoul and Picardan. The grapes are picked and sorted by hand, then pneumatically pressed to extract their juice at low pressure. The juice is then fermented at a controlled temperature of 18-20°C, which enhances its fruitiness while preventing "technological" aromas. It is then preserved on fine lees for several months before bottling. Malolactic fermentation takes place.*

*The wine is then aged in vats and in barrels (10-20%), following by early bottling (five to six months after the harvest) to capture its fruit and lively personality.*



# Châteauneuf-du-Pape

# Boisrenard

# Rasteau

## Boisrenard, rouge



Parcelles de vieilles vignes, de 60 à 100 ans d'âge, sur des terroirs à forte personnalité et complexité. Les raisins cueillis à pleine maturité et minutieusement triés à la main, renforcent la concentration. Très faible rendement : de 15 à 20 hectolitres/hectare.

Dans ces vieilles vignes plantées "cépages mêlés", nous retrouvons la symphonie des 13 cépages, avec une dominante de Grenache. Issu de cuvaisons longues en cuves bois, le Boisrenard reçoit un élevage des plus traditionnels : pas de filtration, ni de collage, vieillissement de 18 mois en fûts de chêne, mise en bouteilles et repos dans nos caves souterraines. Produit seulement les Grands Millésimes.

## Boisrenard, blanc



Nos grands-pères, Paul et Léon, ont planté "cépages et couleurs mêlés" dans une même parcelle ! Aujourd'hui, nous produisons le Boisrenard, avec cette sélection de vignes âgées de 60 à 100 ans. Les six cépages blancs de l'AOC sont présents, avec une dominante de clairette et de roussane. Très faible rendement : de 15 à 20 hectolitres/hectare.

Les fermentations se font directement en fûts, où les vins seront ensuite élevés sur lies fines pendant 6 à 10 mois. La production est confidentielle : quelques fûts par an.

## Red Boisrenard

*Parcels of old vines 60-100 years in age, planted in soils of great character and complexity, provide the grapes for this wine. They are picked when fully mature and meticulously sorted by hand to further enhance concentration.*

*Yields are very low: 15-20 hectolitres/hectare.*

*These old parcels, in which different varieties are planted together, embody the symphony of 13 varieties, though Grenache predominates.*

*The Boisrenard undergoes lengthy vatting in oak vats and is aged in an entirely traditional way: no filtration or fining, then 18 months' ageing in oak barrels, bottling, and a spell of rest in our underground cellars.*

*Only produced in the best years.*

## White Boisrenard

*Our grandfathers, Paul and Léon, used to plant mixed grape varieties and colours in the same parcel! Today we make Boisrenard with these selected vines aged 60-100 years. They include the AOC's six white-grape varieties, with Clairette and Roussane the mainstays.*

*Yields are very low: 15-20 hectolitres/hectare.*

*The juice is fermented directly in barrels, where the wines are then aged on fine lees for 6-10 months.*

*Production of this wine is very low: just a few barrels a year.*

## Rasteau, rouge



80% de Grenache, 20% de Syrah. Issu d'une sélection des plus beaux coteaux et des banquettes du fameux terroir de Rasteau, ce vin très concentré, séduit par sa forte personnalité.

Outre les arômes de fruits bien mûrs, on retrouve généralement des notes épicées et des senteurs de garrigues spécifiques de ce terroir. Une belle structure tannique, de la rondeur, du gras, de la puissance, on retrouve le style Beurenard qui présente un vin à fort caractère.

## Les Argiles bleues

Sélection des meilleures parcelles en coteaux et terrasses, caractérisées par un merveilleux sol (argilo-calcaire) d'argiles bleues, qui confèrent à ce vin beaucoup de profondeur et de minéralité. Encépagement choisi : 80% de Grenache et 20% de Syrah.

Égrappage, léger foulage, fermentation en cuve bois tronconique et cuvaisons longues, afin de tirer parti de la concentration obtenue dans le vignoble, et d'affiner au maximum les composés phénoliques extraits. Les Argiles Bleues aux tanins naturellement denses, bénéficient d'un mûrissement lors de l'élevage en cuve bois et en petits foudres de chêne neuf pendant 15 à 18 mois. Il en résulte des vins concentrés, soulignés de finesse et d'élégance.



## Red Rasteau

*80% Grenache, 20% Syrah. This highly concentrated wine, made from vines planted on the best slopes and terraces of the famous Rasteau soils, has an appealingly strong personality.*

*Besides aromas of very ripe fruit, it is generally laced with notes of spice and garrigue scrubland scents specific to this terroir.*

*Appealing tannic structure, a rounded body, rich and powerful... this is the Beurenard style, with a typically strong character.*

## "Les Argiles Bleues"

*A selection of the best slope and terraced parcels, characterised by a marvellous blue-clay and chalk soil which imparts great depth and minerality to the wine. Varietal mix: 80% Grenache, 20% Syrah.*

*The grapes are destemmed, lightly crushed, and fermented in truncated oak vats and undergo long vatting in order to fully extract the concentration achieved in the vineyards and to maximise refinement of the extracted phenolic constituents. Les Argiles Bleues has naturally dense tannins, and undergoes a special maturation during ageing in oak vats and small new-oak foudres (30hl) for 15-18 months. This produces concentrated wines of great finesse and elegance. The wine is bottled unfiltered at the estate, then stored in our underground cellar at constant temperature. Production is low.*



## Côtes-du-Rhône Rouge

Une dominante de Grenache, qui apporte corps et structure, associé à la Syrah pour le fruit et l'élégance, rehaussé d'une touche de Mourvèdre et de Cinsault. Une vinification adaptée, visant à produire des vins souples, aromatiques, faciles à boire jeunes mais présentant une bonne "tenue".

## Côtes-du-Rhône Rosé

Grenache, Cinsault et jus de Syrah. Egrappage, foulage et mise en cuves, comme pour un vin rouge. Vinification "par saignée": le jus reste au contact de la peau du raisin 24 à 36 heures pour fixer le caractère "terroir" et les parfums, complété par une partie en pressurage direct selon les millésimes. Soutirage et fermentation à basse température (19°C), afin de préserver les arômes.



## Rasteau Vin doux naturel

Ce VDN Rasteau provient d'un terrain argilo-calcaire caillouteux en terrasses, particulièrement bien exposé. Il est issu exclusivement de grenache noir, de petites grappes très concentrées avec un rendement de l'ordre de 10 hl/ha.

Vendanges manuelles, à maturité avancée, où ces raisins gorgés de soleil, contiennent plus de 260 g de sucre naturel par litre avant le mutage. Ce dernier est effectué "sur grains", suivi d'un contact avec les peaux pour fixer la magnifique couleur pourpre et les tanins. Un élevage de 2 ans en fûts de chêne assure la plénitude de ce vin doux.



## Red Côtes-du-Rhône

*A mix dominated by Grenache for body and structure, combined with the fruit and elegance of Syrah enhanced by a touch of Mourvèdre and Cinsault. Vinification is tailored to produce supple, aromatic wines that are delicious drunk young but still have good "bearing".*

## Rosé Côtes-du-Rhône

*Grenache, Cinsault and Syrah juice. The grapes are destemmed, gently crushed and vatted as for a red wine, and vinified by "bleeding": the juice stays in contact with the skins for 24-36 hours to fix the wine's "terroir" character and its fragrances; and, depending on the vintage, some grapes may be directly pressed. The juice is then racked and fermented at low temperature (19°C) to protect its aromas.*

## Red Vin Doux Naturel Rasteau

*The grapes for this sweet, fortified Rasteau grow on especially well-exposed terraces of stony, clay-chalk soil. They are entirely Grenache Noir: small, highly concentrated bunches with a yield of about 10hl/ha. The grapes are hand-picked when very ripe, bursting with sunshine and containing more than 260g of natural sugar per litre before alcohol is added to arrest fermentation. The alcohol is added to the grapes; the juice then continues to macerate for a few days to fix the wine's magnificent purple colour and tannins. Two years' ageing in oak casks gives full expression to this sweet wine.*



▲ VERS LYON

FRANCE

● PARIS

● LYON

● MARSEILLE

□ VALENCE



DOMAINE DE  
BEURENARD

● RASTEAU

● CHATEAUNEUF DU PAPE

□ AVIGNON

□ NÎMES

▼ VERS AIX MARSEILLE



MUSÉE DU VIGNERON  
BEURENARD



DOMAINE DE  
BEURENARD

Retrouvez les "fiches-produit" actualisées sur / Check out our updated product descriptions at:

[WWW.BEAURENARD.FR](http://WWW.BEAURENARD.FR)