



# DOMAINE DE BEAURENARD



## Domaine de Beaurenard, Le Boisrenard, Le Boisrenard, AOC Châteauneuf-du-Pape, Rouge, 2020

AOC Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône, France

### PRÉSENTATION

Le Domaine de Beaurenard, propriété de la Famille Coulon, affirme sa singularité au cœur de l'appellation Châteauneuf-du-Pape par la diversité de ses sols, la culture de ses cépages complantés et son agriculture biodynamique.

Le Boisrenard est une sélection de vieilles vignes où les 13 cépages s'entremêlent. Un vin profond.

### LE MILLÉSIME

Après un hiver pluvieux et doux permettant de reconstituer de bonnes réserves en eau dans les sols, la saison fût marquée d'une grande précocité. L'épisode de gel du 25 Mars occasionna fort heureusement, des dégâts limités. S'en suivit un printemps doux et humide, où l'utilisation fréquentes de nombreuses tisanes et huiles essentielles permirent de protéger sagement la récolte. La précocité du millésime se confirma par une floraison dès la seconde semaine de Mai.

Associée aux bonnes réserves en eau de l'hiver et aux pluies ponctuelles de l'été, la maturation des raisins fut progressive et optimale.

La vendange fût particulièrement belle et s'étendit du 25 Août jusqu'aux derniers jours de septembre.

### 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).

### À LA VIGNE

Sélection de parcelles, majoritairement de vieilles vignes complantées avec les 13 cépages de l'appellation.

### VINIFICATION

Vendange manuelle, tri de la vendange dans les vignes, cofermentation, cuvaison longue permettant une extraction délicate.

### ÉLEVAGE

Élevage de 12 mois en cuves tronconiques, foudres et fûts.

### CÉPAGES

Assemblage des 13 cépages de l'appellation, Bourboulenc, Picpoul, Picardan

### DÉGUSTATION

Issus de vieilles vignes complantées, au rendement plus modéré, Boisrenard est caractérisé par une trame tannique soyeuse et un fruit généreux et dense. Un vin profond.

### ACCORDS GOURMANDS

Carré d'agneau rôti au thym et romarin.

