



DOMAINE DE BEURENARD



Domaine de Beurenard, Rasteau, Domaine de Beurenard, AOC Rasteau, Rouge, 2020

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France

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 sainement 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

Coteaux et banquettes avec de belles expositions offrant un ensoleillement idéal. Les vignes s'épanouissent sur un sol argilo-calcaire et caillouteux et s'expriment pleinement grâce à une agriculture biologique et biodynamique certifiées.

À LA VIGNE

Les raisins sont cueillis à la main et triés à la vigne.

VINIFICATION

Vendange manuelle, tri de la vendange dans les vignes, cofermentation, cuvaison de 18 à 26 jours permettant une extraction délicate.

ÉLEVAGE

Élevé pendant 12 mois en cuves et foudre de chêne.

CÉPAGES

Grenache noir 80%, Syrah 17%, Mourvèdre 3%

SERVICE

Entre 15°C & 17°C

DÉGUSTATION

Notre Rasteau 2020 offre un nez intense, de fruits noirs et de myrtilles, rehaussé d'une pointe épicée. Sa bouche dense et profonde allie fruité et minéralité avec une longueur remarquable.

ACCORDS GOURMANDS

Magret de canard, chutney rouge et betterave.

