



DOMAINE DE BEAURENARD



Domaine de Beaurenard, Châteauneuf-du-Pape, Domaine de Beaurenard, AOC Châteauneuf-du-Pape, Blanc, 2020

AOC Châteauneuf-du-Pape, 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

Châteauneuf-du-Pape se caractérise 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 chargées en fer, et de safres (sables fins).

À LA VIGNE

Vendange manuelle, tri de la vendange dans les vignes.

VINIFICATION

Pressurage doux et long et cofermentation.

ÉLEVAGE

Élevage de 6 mois en cuves inox, petits foudres et fûts de chêne.

CÉPAGES

Assemblage des 6 cépages blancs de l'appellation, Clairette blanche & Rose, Grenache Blanc & Gris, Bourboulenc, Roussanne, Picpoul & Picardan

DÉGUSTATION

Ce vin symbolise notre amour pour les vins blancs de Châteauneuf-du-Pape. Nous y retrouvons de douces notes de fleurs blanches, une texture fraîche et dynamique et une finale saline. Une promenade dans la Garrigue Provençale.

ACCORDS GOURMANDS

Ravioles de langoustines.



Domaine de Beaurenard

10 Av. Saint-Pierre de Luxembourg, 84230 Châteauneuf-du-Pape

Tel. 04 90 83 71 79 - contact@beaurenard.fr

www.beaurenard.fr  

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

