



DOMAINE DE BEURENARD



Domaine de Beurenard, AOC Rasteau Rouge 2022

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Le Domaine de Beurenard, propriété de la Famille Coulon, cultive également depuis 1980 un vignoble en coteaux et banquettes sur l'appellation Rasteau. Sur ces terroirs escarpés entourés de vastes bois et garrigues la biodynamie s'exprime pleinement.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2022, s'inscrit dans la lignée des beaux millésimes solaires qu'étaient 2017 et 2019. Les pluies nombreuses et généreuses de l'automne 2021 furent essentielles. Elles permirent de refaire de bonnes réserves hydriques.

L'hiver fût assez sec. Un fort mistral marqua les premiers jours d'avril, permettant ainsi d'éviter une nouvelle vague de gel. Il donna le ton pour ce qui allait être un printemps sec et relativement doux (moins de 50mm entre mars et mai). L'été fut quant à lui marqué par une grande sécheresse accompagnée de températures élevées certes, mais jamais extrêmes, notamment grâce à des nuits fraîches. Profitant d'un enracinement profond, de sols structurés, de couverts végétaux limitant l'évapotranspiration du sol, la vigne poursuivit son cycle en douceur pour permettre aux raisins d'atteindre leurs justes maturités.

Les vendanges s'établirent du 26 août jusqu'au 6 octobre dans de belles conditions.

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%

14.5 % VOL.

DÉGUSTATION

Notre Rasteau 2022 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.

