



DOMAINE DE BEAURENARD



Domaine de Beaurenard, Le Boisrenard, Le Boisrenard, 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 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 chargées 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, pressurage doux et long, cofermentation en foudres de chêne.

ÉLEVAGE

Élevage de 6 mois dans les foudres de chênes.

CÉPAGES

Assemblage des 6 cépages blancs, Dominante Clairette et Roussanne.

DÉGUSTATION

Le Boisrenard blanc 2020 offre un bouquet intense aux notes de noisettes, d'amandes grillées et de brioches. En bouche la fraîcheur et la tension dessinent un vin racé à la finale saline.

ACCORDS GOURMANDS

Saint-Pierre rôti à la baie rose et au thym.

