



DOMAINE DE BEAURENARD



Domaine de Beurenard, Rasteau, Domaine de Beurenard, AOC Rasteau, Rouge, 2018

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France

LE MILLÉSIME

Le millésime 2018 est caractérisé par des pluies abondantes permettant à la végétation provençale de se ressourcer après un été 2017 plutôt sec. Couplé à des températures élevées durant le cycle végétatif, le vignoble connut une attaque sans précédent de Mildiou, entraînant des rendements très faibles.

Fort heureusement, l'utilisation fréquente d'huiles essentielles, de tisanes de plantes couplées à nos pratiques biodynamiques, ainsi qu'une arrière-saison sublime permirent de limiter ses ravages, et de rentrer de beaux raisins en cave.

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.

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

Une robe brillante et profonde, des notes de fruits rouges acidulés aux accents de garrigue. On retrouve en bouche le duo fruits-épices avec des notes de framboises des bois, de romarin et de thym.

ACCORDS GOURMANDS

Magret de canard, chutney rouge et betterave.

