



DOMAINE DE BEURENARD

Domaine de Beurenard, Rasteau, Les Argiles Bleues, AOC Rasteau, Rouge, 2019

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France



LE MILLÉSIME

Le millésime 2019 s'inscrit dans la lignée des beaux millésimes de la décennie. Après un bel hiver, le printemps s'installa progressivement, accompagné de notre cher mistral, permettant à la végétation de se développer sainement.

L'épisode de canicule de la dernière semaine de Juin, marqué par des températures supérieures à 45°C marqua les vignobles de la Vallée du Rhône.

Fort heureusement, les applications biodynamiques de bouses de corne, silices, camomilles, orties et huiles essentielles, ainsi que les bonnes réserves en eau de 2018 permirent d'aider la vigne, et de poursuivre son cycle végétatif dans de bonnes conditions.

Grâce aux pluies du mois d'août et de septembre, douces et progressives, nous avons pu cueillir de beaux raisins, sains et équilibrés.

TERROIR

Sélection des meilleures parcelles, toutes en coteaux, banquettes et terrasses escarpées, caractérisées par un merveilleux terroir de "marnes grises à gris-bleu du Tortonien (miocène moyen)", localement appelées argiles bleues, qui confèrent à ce vin beaucoup de profondeur et de minéralité. Les rendements sont faibles puisqu'ils sont de 25hl/Ha. L'encépagement adapté au terroir choisi pour produire ce Rasteau : 80 % Grenache, 20% Syrah.

À LA VIGNE

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

VINIFICATION

Égrappage et cuvaisons longues -25 à 28 jours-, levures indigènes, afin de tirer parti de la concentration obtenue dans le vignoble, de sa minéralité et toujours dans un souci d'affiner au maximum les tanins extraits. Les argiles bleues conférant toujours des tanins plus denses, le mûrissement se poursuit lors de l'élevage en petits foudres de chêne pendant 15 mois, qui lui apporte finesse et élégance. La mise en bouteilles sans filtration est réalisée avec soin au Domaine.

ÉLEVAGE

Les argiles bleues conférant toujours des tanins plus denses, le mûrissement se poursuit lors de l'élevage en petits foudres de chêne pendant 15 mois, qui lui apporte finesse et élégance. La mise en bouteilles sans filtration est réalisée avec soin au Domaine.

CÉPAGES

grenache 80%, Syrah 20%

DÉGUSTATION

Réservoir inépuisable d'éléments minéraux, les Argiles Bleues offrent un vin d'une grande finesse, alliant un fruit noir et pulpeux, des tanins fins et délicats et d'une grande minéralité.

ACCORDS GOURMANDS

Rôti de porc à la provençale.



Domaine de Beurenard
10 Av. Saint-Pierre de Luxembourg, 84230 Châteauneuf-du-Pape
Tel. 04 90 83 71 79 - contact@beurenard.fr
www.beurenard.fr  

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



1/2

SD1W1F

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK 93-95

"Les Argiles Bleues is more purple hued and has a primordial bouquet of blue fruits, scorched earth, new leather, lavender, and violets. A serious, full-bodied Rasteau, it stays in the focused, elegant style of the vintage yet packs plenty of muscle on the palate, has loads of structure, and a great finish."

Jeb Dunnuck, Jeb Dunnuck, 10/06/2020

