



Domaine de Beurenard, Châteauneuf-du-Pape AC 2016



Région viticole	France, Vallée du Rhône
Cépage(s)	Grenache (70%), Syrah (10%), Cinsault (10%), Mourvèdre (10%)
Notes de dégustation	
Apparence	Brillante, grenat foncé aux reflets violacés.
Nez	Puissant, riche, au arômes élégants de fruits rouges et épices.
Palais	Riche et harmonieux, tannins ronds et gras.
Vin et mets	Viandes rouges, volailles, truffes.
Température de service	16 - 18°C
Garde	8 - 12 ans
Terroir	Domaine de Beurenard - Paul Coulon & Fils, Châteauneuf-du-Pape Vignerons à Châteauneuf-du-Pape depuis 7 générations, les membres de la famille Coulon cultivent avec amour et passion un domaine de 30 hectares à Châteauneuf-du-Pape et de 25 hectares à Rasteau, dont certains viennent de passer le cap des 100 ans. Ces vieilles vignes nécessitent beaucoup de travaux à la main, mais donnent des vins de grande profondeur. Les vendanges sont toujours faites manuellement, à deux seaux, afin de trier directement au vignoble. Palmarès: plus de 300 médailles obtenues dans les plus grands concours de dégustation.
Vinification	Vinification traditionnelle. Elevage en fûts pendant 9 à 15 mois. La totalité du vignoble est en culture biologique (certifiée par Ecocert) et biodynamique (certifiée par Demeter).