



Domaine BEAURENARD



Paul COULON et Fils
10 Avenue Pierre de Luxembourg
84230 CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Tel. 04 90 83 71 79

Fax. 04 90 83 78 06

Email: paul.coulon@beaurenard.fr

Site : www.beaurenard.fr

Visite de la Cave et dégustation pour particuliers 7j/7 de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30 de Pâques au 30 Septembre. En période creuse fermé le dimanche. Sur Rendez-vous à partir des groupes de 10 personnes.



Capacité d'accueil : 35 personnes.

Langues parlées: Français, Anglais.

PRESENTATION

Le Domaine de Bearenard est un domaine familial depuis 7 générations à Châteauneuf-du-Pape. Un acte notarié du 16 décembre 1695, mentionne "Bois Renard", qui deviendra au fil des années "Bearenard". Les frères COULON, Daniel et Frédéric ont succédé à Paul et Régine, et s'attachent à perpétuer la Tradition

Domaine BEAURENARD



A LA VIGNE

Superficie : 57 Ha
(25 Ha Rasteau , 32 Ha
Châteauneuf-du-Pape)
**Age moyen des
vignes** : 60 ans.

Mode de conduite :

Agriculture biologique et en bio-dynamie.

Type de sol précis : Argilo-calcaire avec un sous-sol d'argiles bleues, en coteaux et en terrasses exposées plein Sud.

Pratique Culturale

Égrappage et cuvaisons longues -18 à 26 jours-, levures indigènes, afin de tirer parti de la concentration obtenue dans le vignoble et d'affiner au maximum les tanins extraits.

A LA CAVE

Pourcentage de récolte manuelle : 100 %

Mode de tri : Manuelle, effectué à la vigne.



Méthode de vinification : L'élevage du vin se fait dans un premier temps en cuve inox puis le terroir de Rasteau pouvant donner des tanins «virils», le mûrissement se poursuit lors de l'élevage de 12 mois en cuves et foudres de chêne avant la mise en bouteilles réalisée avec soin au Domaine.

COMMERCIALISATION

Pays Export : USA, Belgique, Suisse, Japon, Chine, Angleterre.

Pourcentage Bouteille et Vrac :
100 % Bouteille.

**Nombre de bouteilles en RAS
TEAU** : 50 000.

Vins RASTEAU commercialisés en 2014 :

A.O.C RASTEAU Rouge 2012

A.O.C RASTEAU Rouge 2013 -

Fiche Technique

**A.O.C RASTEAU Rouge Cuvée
Les Argiles Bleues**

**RASTEAU Vin doux Naturel
Grenat.**



«Nos Rasteau sont des vins riches, structurés avec beaucoup d'élégance et de finesse. Ils possèdent également de la fraîcheur et de la minéralité.»

Médailles

Rasteau cuvée «Argiles Bleues» 2012 : Médaille d'Argent au concours d'Orange, Médaille de Bronze au concours Millésime Bio.

Rasteau cuvée «Argiles Bleues» 2011 : Médaille d'Argent au concours Millésime Bio

Salons 2015

Printemps 2015 : Découvertes en vallée du Rhône, Salon des vignerons indépendants.



Rejoignez-les sur Facebook