

# DRINKS.

## Domaine de Beurenard blanc Châteauneuf-du-Pape 2021 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	802407
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Châteauneuf-du-Pape
Embouteilleur	Paul Coulon & Fils (Domaine de Beurenard), 10 Av. Saint-Pierre de Luxembourg, 84230 Châteauneuf-du-Pape, France
Marque	Domaine de Beurenard
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	6 mois
Dégustation	caractère minéral avec des touches de poire, d'abricot, de miel, de citron, de beurre, de bois de chêne, d'amandes grillées, de poivre blanc et de camomille.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	de Clairette, Grenache, Bourboulenc, Roussanne, Picpoul et Picardan
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié



---

Fermeture de la bouteille	Bouchon
---------------------------	---------

---

Tannin	Non
--------	-----

---

Température de consommation	10-12 degrés
-----------------------------	--------------

---

Millésime	2021
-----------	------

---

En accord avec	charcuterie, poissons & fruits de mer, volaille, fromages, porc
----------------	---

## Description

Depuis sept générations, la famille Coulon s'occupe de la viticulture et du pressurage. La première mention du domaine, alors connu sous le nom de "Bois Renard", remonte à 1695. Aujourd'hui, les frères Daniel et Frédéric Coulon sont à la tête de l'entreprise, qui possède 32 hectares dans la prestigieuse appellation Châteauneuf-du-Pape et 25 hectares en Côtes du Rhône Villages Rasteau. Treize cépages blancs et rouges sont présents sur les vignobles ; les vignes ont un âge moyen de 45 ans. Tradition et durabilité sont des valeurs importantes chez Bearenard. Ainsi, tous les vignobles sont certifiés bio par Ecocert et biodynamiques par Demeter. Tous les processus de travail dans les champs sont effectués à la main. Les longues durées de fermentation de 15 à 35 jours ainsi que l'utilisation de levures propres au vignoble sont en outre typiques du Domaine de Bearenard.

Le Châteauneuf-du-Pape blanc est un assemblage de six cépages : Clairette, Grenache, Bourboulenc, Roussanne, Picpoul et Picardan. Pour la maturation, qui dure environ six mois, on utilise des cuves en acier inoxydable, des petites foudres ainsi que des barriques en bois de chêne.