

# Beaurenard Châteauneuf du Pape

Frankrike / Rhône Sør

Domaine de Beaurenard holder til i Chateauneuf de Pape og drives i syvende generasjon av samme familie. Hovedproduksjonen er da også Chateauneuf-du-Pape, men de lager også noen små volumer av Côtes du Rhône og Rastau. Fremgangsmåten er veldig tradisjonell i det at de bruker alle tillatte 13 druesortene med co-fermentering i sine Chateauneuf. Det utradisjonelle med dem er at de er både økologiske og biodynamiske. Lang spontanfermentering (15 ? 35 dager) med kun naturlig, egen gjær i åpne gjæringstanker av eik. Alt arbeid i vinmarkene foregår for hånd eller med hest. CdP?en har lagret i 12 måneder på en blanding av koniske fat, foudre og barrel. CdR er laget på 70% grenache og 30% syrah (co-fermentert) og har bare fått en kort lagringsperiode før tapping på flaske.

Signaturvinen til Domaine de Beaurenard, en av de få i området som fortsatt bruker alle 13 tillatte druene og som co-fermenterer de ulike variantene i henhold til gammel tradisjon.



|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Type</b>                 | Rødvin  |
| <b>Klassifikasjon</b>       | AOC   |
| <b>Produsent</b>            | Domaine de Beaurenard   |
| <b>Årgang</b>               | 2020  |
| <b>Druetyper</b>            | 65% grenache, 15% syrah, 10% mourvèdre, 3% cinsault, 2% clairette   |
| <b>Vinifikasjon</b>         | Økologisk og biodynamisk. Co-fermentert med lang skallmasserasjon.  |
| <b>Lagring</b>              | 12 måneder på store fat.  |
| <b>Analyse</b>              | Alkohol: 14,5 %      Sukker: 0,5 g/l      Syre: 4,4 g/l   |
| <b>Holdbarhet</b>           | Lagringspotensiale 12 - 15 år   |
| <b>Karakteristikk</b>       | Aromabilde som reflekterer de mange ulike jordsmonn og druetyper på eiendommen. Enorm konsentrasjon av mørk krydder-ledet frukt, cedertre og fantastisk smidig tanniner - en blanding av salt og søtt uten at noe virker overveldende. Virkelig stram og kompakt, men fullpakket med konsentrasjon. |
| <b>Serveringstemperatur</b> | 17 - 18 ° C   |
| <b>Passer til</b>           | Kraftige kjøttretter av storfe, sau og vilt   |

## Høyoppløselig bilde



|                       |                   |                   |                          |
|-----------------------|-------------------|-------------------|--------------------------|
| <b>Volum</b>          | <b>Varenummer</b> | <b>EPD-nr</b>     | <b>Pris Vinmonopolet</b> |
| 0,75 L                | 16289901          | 6317499           | kr. 524,90               |
| <b>Antall i kasse</b> | <b>Sortiment</b>  | <b>Vectura nr</b> |                          |
| 6                     |                   |                   |                          |

**CHATEAUNEUF**

Kjøttfull, mørk, ganske kjølig stil med kjølig kjøtt, moreller i smaksbildet. God lengde, nok friskhet. Utmerket vin fra Ch. Beaurenard. Passer til: Storfe, lam og sau, and.  
90 poeng (karakter 5)

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

**SOLERA**  
BEVERAGE GROUP  
*Drink for every moment*