

Domaine de Beurenard 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.

Rødvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Beurenard Rasteau - Dyp rød. Intens på duft med preg av mørke bær og krydder. Tett og fyldig smak med dyp fruktighet og mineralitet i en lang finish.	kr. 265,80	16289801	6317473	
Beurenard Côtes du Rhône - Ungdommelig duft av rød bær og blomster. Smaken følger opp med ganske intens fruktighet og god syrefrisshet.	kr. 227,60	16290401	6317465	
Beurenard Châteauneuf du Pape - 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.	kr. 434,20	16289901	6317499	
Beurenard Le Boisrenard 2020 -	kr. 638,50	16290201	6317481	