



Pradel de Lavaux

— PROPRIÉTAIRES —

CHATEAU LA RENAISSANCE

POMEROL

HISTOIRE :

Le Château La Renaissance, bénéficie d'un terroir extraordinaire, où sables et argiles alternent avec les graves pures.

Les 3 hectares de vignes produisent, grâce à l'opulence des merlots, un vin puissant et racé, au bouquet d'une finesse incomparable apprécié dans le monde entier.

APPELLATION :

Pomerol

COMPOSITION DU SOL :

Sablo-graveleux

ENCÉPAGEMENT :

85% Merlot - 15% Cabernet Franc

SUPERFICIE :

3 hectares

ÂGE MOYEN DES VIGNES :

30 ans

VENDANGES :

Manuelles

VINIFICATION :

La fermentation a lieu dans des cuves en ciment puis le vin est vieilli en barriques pendant 18 mois.

COMMENTAIRES DE

DÉGUSTATION :

Couleur rouge grenat, nez élégant aux senteurs de fruits noirs. Dense et complexe. Arômes cassis et notes subtiles de vanille. Vin rond et doux jusqu'à la finale soutenue. Vin chaleureux.

A boire entre 16 et 18°C

ACCORDS METS/VINS :

Petit gibier, rôti d'agneau et fromage.

