CHATEAU
LA RENAISSANCE
Pomerol



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

PRODUCTION ANNUELLE
Entre 25 000 et 30 000 bouteilles

COMPOSITION DU SOL
Sablo-Graveleux

AGE MOYEN DES VIGNES
30 ans

ENCÉPAGEMENT
85% Merlot
15% Cabernet Franc

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.



1642
VIGNOBLES
Pradel de Lavaux

Famille Pradel de Lavaux - 64 avenue du Général de Gaulle 33500 LIBOURNE - FRANCE
+33 5 57 74 05 89 - www.pradel-de-lavaux.com - contact@chateau-martinet.com - @pradeldelavaux