ROMANA

Château La Renaissance - Pomerol

Cuvée sans soufre

HISTOIRE
« Hâte-toi lentement»
Cette devise de l'empereur Auguste de Rome, ce prend tout son sens avec ce flacon.
Avec la cuvée Romana, ce Pomerol renoue avec des traditions remontant à la Rome antique : la vinification et l'élevage en amphores en terre cuite de Toscane symbolisent un retour à la terre et aux traditions.

APPELLATION
Pomerol

COMPOSITION DU SOL
Sol sablo-graveleux sur lequel s'épanouissent de vieilles vignes du Château la Renaissance.

VENDANGES
Manuelles sur des raisins parfaitement sains.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE
Les raisins sont mis dans des amphores après égrappage. La fermentation a lieu avec des techniques de pigeages. Le contenant a une porosité qui favorise une oxygénation régulière et assouplit les tannins. Le contact des peaux avec le jus permet une extraction phénolique qui stabilise les vins sans avoir recours au soufre. La vinification se fait tout en douceur, très lentement et se poursuit par un élevage de 15 mois.



ENCÉPAGEMENT
Merlot

SPÉCIFICITÉ DE L'AMPHORE
Ce contenant traditionnel, symbole puissant dans l'univers du vin, permet une vinification naturelle avec une intervention humaine réduite. La terre cuite est une matière neutre qui laisse le fruit s'exprimer pleinement. Cette méthode est totalement « anti bois ». Elle ne donne aucun goût au vin, contrairement au bois. Elle préserve une pureté d'expression du fruit étonnante pour nos palais tant habitués à gouter des vins de Bordeaux saturés par le bois.

PRODUCTION ANNUELLE
Jusqu'à 5 000 flacons, les belles années.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION
Couleur rouge grenat, le nez est élégant, pur, minéral, aux arômes de fruits noirs. En bouche, un très grand soyeux des tanins, une pureté cristalline du fruit et une délicatesse des arômes donnant un vin vibrant et profond jusqu'à la finale soutenue.

ACCORDS METS/VINS
Rôti d'agneau, poulet, plats épicés et desserts chocolatés. A boire entre 16°c et 18°c.



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