



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 6 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

6 hectares

AGE 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.

