



Pradel de Lavaux

— PROPRIÉTAIRES —

ROMANA

CHÂTEAU LA RENAISSANCE POMEROL

Cuvée sans soufre

Histoire :

« Hâte-toi lentement »

Cette devise de l'empereur Auguste de Rome, 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 issu de vieilles vignes du Château la Renaissance.

Encépagement :

Merlot

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.



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 goûter des vins de Bordeaux saturés par le bois.

Production annuelle:

Environ 1000 flacons

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 fromages

A boire entre 16°C et 18°C

