



Fiches techniques des vins

— Renaissance



Producteur : Alain & Philippe Viret

Appellation : AOC Côtes du Rhône villages St Maurice

Millésime : 2009

Superficie : Provient de plusieurs parcelles du domaine.

Terroir : argilo-calcaire, galets, sol profond. Plein sud, altitude de 250 à 300 m, vignes de 40 ans de moyenne.

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre.

Rendement : Entre 28 et 35 hl/ha | **Vendanges** : Manuelles à pleine maturité en caisse.

Vinification : Tri des raisins puis égrappage et léger foulage. Macération longue (plus de 30 jours) et douce en cuve. Extraction par plusieurs remontages et pigeages.

Élevage : Long, pendant 24 mois en cuve béton afin de préserver le fruit et l'originalité des saveurs.

Mise en bouteille : Respectueuse sans sulfite ajouté.

Service : 16° à 17°C

Accord mets et vins: Gibiers ou viande riche, agneau en croûte aux olives noires.

Commentaire et presse : Cette renaissance provient d'un assemblage de cépages nobles de la vallée du Rhône : Grenache, Syrah, Mourvèdre. Le Grenache, cépage roi de la partie méridionale des côtes du Rhône, s'y trouve fortement majoritaire. La famille Viret a opté pour une politique mettant en avant les Cépages et Assemblages Anciens. Cette cuvée provient de différentes parcelles et terroir du domaine fin de vous offrir une vision organoleptique de l'ensemble de l'environnement naturel du lieu dénommé à l'époque romaine les collines du clos du paradis.

Quantité de bouteilles produites : 2 500