



## RENAISSANCE 2014



**Appellation:** Indication Géographique Protégée Pays D'Oc

**Terroir:**

Le Domaine se situe au cœur d'une garrigue foisonnante. Les sols sont à dominante calcaire avec des variantes de grès, argiles rouges, marnes et schistes. Climat méditerranéen avec influence maritime notoire.

**Cépages:** Syrah, Grenache noir, Mourvèdre.

**Vendanges:**

Manuelle en caissettes. Réfrigération des raisins à 2°C en chambre froide afin d'éviter toute oxydation.

**Rendement:** 40 hl/ha

**Vinification:**

Pressurage direct. Fermentation à basse température.

**Degré:** 13.5 %

**Dégustation:**

Jolie couleur rosé saumonée pâle, nez fin de fruits rouges. Bouche fraîche soutenue par une acidité plaisante. Idéal avec grillades, charcuterie, salades. Servir frais 10°C. Potentiel de Garde : 2 – 3 ans.

**Distinctions :** Médaille de Bronze Concours Général agricole 2015.



LES BUGADELLES

Tél. +33 (0) 468 907 908

[axeldw@les-bugadelles.com](mailto:axeldw@les-bugadelles.com)

[www.les-bugadelles.com](http://www.les-bugadelles.com) – [www.chateau-auris.com](http://www.chateau-auris.com)