



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

www.les-bugadelles.com – www.chateau-auris.com