



Renaissance

Typicité : son élaboration et sa composition confèrent à ce vin, élégance et complexité aromatique. Il présente des senteurs de fleurs blanches et une finale délicatement boisée. Ce vin blanc peut être apprécié dans sa jeunesse ou après quelques années de vieillissement en bouteilles; il acquiert alors un bouquet de camphre, de miel, d'encens et de bois ciré à la cire d'abeille, qui nous fait dire plaisamment qu'il prend des effluves de sacristie, ce qui est bien le moins pour un vin aussi ecclésiastique !

Service et accord du vin : avec une température de service de l'ordre de 10°C, la « RENAISSANCE » peut être dégustée en apéritif, et se marie bien avec le velouté d'asperge, le veau, les girolles et les fromages à croûte fleurie, ainsi que les crustacés et les poissons.

Quelques années passées en cave, permettent également à ce vin de révéler toute la finesse du roi des champignons : la truffe. Avec un Renaissance de 7 ou 8 ans d'âge, essayez un foie gras d'oie ou de canard, ce qui vous changera avec bonheur des liquoreux trop systématiquement utilisés sur de tels mets.

Type de sol : Sablonneux et argilo-calcaire.

Encépagement : Le cépage de base est la roussanne, agrémenté de clairette, bourboulenc et grenache blanc.

Vinification et élevage : Les raisins sont récoltés et acheminés en caisses jusqu'au pressoir. La fermentation se fait à basse température (16-18°C) dans des demi-muids (barriques de 600 L) L'élevage de 6 mois est réalisé dans ces mêmes demi-muids avec un batonnage hebdomadaire des lies.

Ce que l'on peut en dire

Voilà probablement le vin que buvaient les Papes au Moyen-âge. En effet, il semblerait que les premiers vins de Châteauneuf-du-Pape aient été des blancs, restant ainsi toujours fidèle à la couleur du vin de messe !