

LA RENJARDIÈRE

Côtes-du-Rhône Villages Bio A.O.P.



REGION

France / Vallée du Rhône

CEPAGE Grenache / Syrah / Mourvedre

PROPRIETAIRE Famille Dupond

DOMAINE

En 1880 Joanny Dupond décide de planter le vignoble de la Renjardière au nord de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. A l'origine la propriété était couverte d'une forêt de chêne et de garrigue. 5 générations plus tard, fort du succès de La Renjardière, Hervé Dupond décide de développer la production en établissant de nouveaux partenariats avec des vignerons et amis de la région.

SOL

Le sol est constitué de sable, d'argile et de calcaire avec des galets ronds en surface. Un terroir similaire à celui de Châteauneuf-du-Pape.

VINIFICATION & ELEVAGE

La conduite du vignoble est faite dans le respect de la nature et de l'environnement et selon les méthodes de l'Agriculture Biologique. Tri du raisin, vendange égrappée avec des macérations en cuve ciments autour de 15 jours. Élevage en cuve ciment pendant 10 mois.

NOTES DE DEGUSTATION

Arômes de fruits noirs, mûre, avec des parfums de poivre et d'épices. Bouche riche et structurée.

ACCORDS METS & VINS

Filet de porc aux olives noires ou boeuf stroganoff.
VEGGIE : Tapenade accompagnée de légumes croquants.

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

GARDE 2 à 5 ans

RECOMPENSES

- Millésime 2019 - 1 Etoile Guide Hachette des Vins 2022



Le vignoble

Sol de galets ronds

POINT FORTS

- Agriculture certifiée biologique
- Situé sur le même terroir que Châteauneuf-du-Pape
- La Barre Verte sur l'étiquette

La Renjardière - La Terrière - 69220 Cercié - T (0)4.74.66.77.80

www.terroirs-et-talents.fr - info@terroirs-et-talents.fr