

## LA RENAISSANCE



AOP Côtes du Rhône Brézème

Vignoble en **Agriculture biologique** et **Biodynamique certifié**

50% Marsanne, 45% Roussanne, 5% Viognier

Vignes de 30 à 40 ans

Vendanges manuelles – sélection des plus belles grappes

Terroir : galets roulés, marnes calcaires, sables

Fermentation par levures indigènes

Vinification et élevage en céramique (grès) pendant 12 mois, puis 1 mois en cuve béton avant mise en bouteille.

Production 1,200 bouteilles/an

---

Une robe or jaune. Un nez complexe sur des arômes de brioche et de chèvrefeuille.

La bouche est marquée par la tension, sur des arômes citronnés et de coing. La finale est saline, rafraichissante.

Un vin blanc qui s'accordera très bien avec des poissons accompagnés d'une sauce relevée tel que du turbot sauce safranée.