

# LA RENJARDIÈRE

Côtes-du-Rhône A.O.P.



## REGION

France / Vallée du Rhône

**CEPAGE** Grenache / Syrah / Mourvedre / Cinsault

**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

Tri du raisin, vendange égrappée avec des macérations en cuve ciments autour de 15 jours. Elevage en cuve ciment pendant 10 mois.

## NOTES DE DEGUSTATION

Arômes de fruits rouges, framboise, mûre, avec des parfums de poivre et d'épices. Belle persistance en bouche avec des tanins bien fondus.

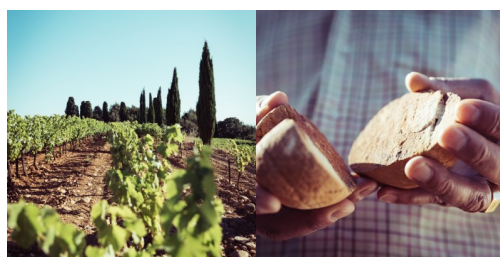
## ACCORDS METS & VINS

Gigot d'agneau, bœuf bourguignon, cotelettes grillées au romarin.

VEGGIE : Terrine de légumes.

**TEMPERATURE DE SERVICE** de 15 à 18 °C

**GARDE** 2 à 5 ans



Le vignoble

Sol de galets ronds

## POINT FORTS

- Conduite des vignes selon les méthodes d'agriculture biologique
- Situé sur le même terroir que Châteauneuf-du-Pape
- Etiquette avec la bande rouge depuis 1960

La Renjardière - 69220 Cercié - T (0)4.74.66.77.80

[www.terroirs-et-talents.fr](http://www.terroirs-et-talents.fr) - [info@terroirs-et-talents.fr](mailto:info@terroirs-et-talents.fr)