











COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

AOC PECHARMANT	
<p>LA RENAUDIE TRADITION 2017</p> 	<p>Composition : 45% Merlot, 49% Cabernet Sauvignon, 6% Malbec. Vinification : Vinifié et élevé en cuve inox. Examen visuel, olfactif et gustatif : robe rubis, notes de fruits rouges demandant à s'ouvrir. Bouche ample et tannins ronds. Accords mets : Idéal pour les grillades, viandes rouges, volailles rôties, fromages. Potentiel de garde : 8 ans (depuis le millésime)</p>
<p>CHATEAU LA RENAUDIE 2019 MAGNUM</p> 	<p>Composition : 52% Merlot, 29% Cabernet Sauvignon, 19% Malbec. Vinification : Vinifié en cuve inox et élevé en fût de chêne pendant 1 an. Distinction : Médaille de d'Or au Concours de Bordeaux. Examen visuel, olfactif et gustatif : Couleur intense, grenat / Nez encore un peu fermé, mais avec un fruité qui doit se développer encore davantage / En bouche des tanins encore vif dû à sa jeunesse, mais le boisé, plutôt délicat, est parfaitement intégré, et de belles notes fruitées apparaissent. Accords mets : Peut être dégusté dès à présent avec des viandes rouges en le carafant (au moins 2 heures à l'avance). L'idéal est de le garder 1 à 2 ans pour qu'il développe tous ses arômes. Potentiel de garde 15 ans (depuis le millésime)</p>
<p>CHATEAU LA RENAUDIE 2019</p> 	<p>Composition : 52% Merlot, 29% Cabernet Sauvignon, 19% Malbec. Distinction : Médaille de d'Or au Concours de Bordeaux. Examen visuel, olfactif et gustatif : Couleur intense, grenat / Nez encore un peu fermé, mais avec un fruité qui doit se développer encore davantage / En bouche des tanins encore vif dû à sa jeunesse, mais le boisé, plutôt délicat, est parfaitement intégré, et de belles notes fruitées apparaissent. Accords mets : Peut être dégusté dès à présent avec des viandes rouges en le carafant (au moins 2 heures à l'avance). L'idéal est de le garder 1 à 2 ans pour qu'il développe tous ses arômes. Potentiel de garde : 10 ans (depuis le millésime)</p>
<p>VIEILLES VIGNES 2016</p> 	<p>Composition : 33% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 33% Malbec. Vinification : Vinifié et élevé en fût de chêne pendant 2 ans. Examen visuel, olfactif et gustatif : Couleur très intense, avec de forts reflets violets / Premier nez puisant sur des notes fruitées intenses (cassis, groseilles et framboises) et vanillé./ En bouche, très belle complexité à l'attaque, très jolie matière avec des tanins parfaitement fondus. Le boisé est plutôt délicat et bien intégré, de belles notes fruitées apparaissent, finale long et soutenue. Accords mets : A déguster dès à présent avec des viandes comme du gibier, des fromages en le carafant. Potentiel de garde : 12 ans (depuis le millésime)</p>
AOC BERGERAC	
<p>LA RENAUDIE BERGERAC ROSE</p> 	<p>Composition : 50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25% Malbec Examen visuel, olfactif et gustatif : Rose intense / Fruité et sec / Bien équilibré et persistant en bouche / Fruits murs : framboises, mûres Accords mets : se boit bien frais Potentiel de garde : 3-4 ans (depuis le millésime)</p>

<p>LA RENAUDIE BERGERAC BLANC SEC</p> 	<p>Composition : 95% Sauvignon, 5% Sémillon Examen visuel, olfactif et gustatif : Belle robe aux reflets éclatants / Nez fin et floral / Excellente attaque fruitée / Vin souple avec un bon équilibre grâce à l'élevage sur lie, avec une fin de bouche persistante / Vin avec beaucoup de finesse. Accords mets : idéale en apéritif. Peut également accompagner les fruits de mer. Se bois bien frais. Potentiel de garde : 3-4 ans (depuis le millésime)</p>
<p>AOC ROSETTE</p>	
<p>VIEILLE PERIGOURDINE - ROSETTE</p> 	<p>Composition : 60% Sauvignon blanc, 35% Muscadelle, 5% Sémillon Examen visuel, olfactif et gustatif : Blanc mordoré léger / Vin blanc frais et moelleux, arômes de fruits à pulpes blanche / Facile à boire Accords mets : Se boit bien frais en apéritif ou en dessert Potentiel de garde : 3-4 ans (depuis le millésime)</p>
<p>AOC MONBAZILLAC</p>	
<p>LA RENAUDIE MONBAZILLAC TRADITION</p> 	<p>Composition : 90% Sémillon, 5% Muscadelle, 5% Sauvignon Distinction : Vin issue de l'agriculture biologique (BIO) Examen visuel, olfactif et gustatif : Belle robe brillante, dorée / Nez complexe et intense / arômes de pêche, poire et miel / Souple et gras / belle équilibre fruit-sucre-alcool / Accords mets : Idéale pour accompagner apéritif, Foie gras, roquefort et dessert chocolaté. Température de dégustation : 10°C Potentiel de garde : 15 à 20 ans (depuis le millésime)</p>
<p>IGP PERIGORD – ROUGE</p>	
<p>L'IMPREVU</p> 	<p>Composition : 50% Merlot, 50% Cabernet sauvignon Examen visuel, olfactif et gustatif : Couleur rouge léger / Nez floral / En bouche, le vin est fluide, souple, très facile à boire avec une certaine vivacité. C'est un vin de partage. Accords mets : Peut accompagner tous les plats d'hiver comme d'été. Peut également se boire en apéritif. Potentiel de garde : 3 ans (depuis le millésime)</p>
<p>NOUVEAUTÉ = IGP PERIGORD – BLANC (CHARDONNAY)</p>	
<p>VIEILLE PERIGOURDINE – CHARDONNAY</p> 	<p>Composition : 100% Chardonnay Examen visuel, olfactif et gustatif : très claire, pureté certaine, minérale, / Nez très intense / Sec Accords mets : Idéale en apéritif ou pour accompagner poisson et fruits de mer. Se boit bien frais Potentiel de garde : 3-4 ans (depuis le millésime)</p>