

Domaine DE CRISTIA



ROUGE 2007

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE *Cuvée Renaissance*

ROUGE | RED 2007

CÉPAGES GRAPE VARIETIES 60 % Grenache vieilles vignes (100 ans),
40 % Mourvèdre

TERROIR SOIL Sols argilo-sableux exposés à l'Est, ce qui garantit la fraîcheur
Sandy clay soil facing East which ensures freshness

ÂGE DES VIGNES AGE OF VINES 100 ans pour le Grenache, 50 ans pour
le Mourvèdre - *Grenache vine is 100 years old, Mourvèdre vines are 50 years old*

ÉLEVAGE AGEING

Assemblage élevé en barriques de 2 et 3 vins pendant 18 mois.
25% de bois neuf.
Blend aged for 18 months in barrels of 2 and 3 wines. 25% new oak.

DÉGUSTATION TASTING

Robe violet sombre aux reflets épais.
Dark intense violet colouring denoting a rich and generous body.
Belle intensité aromatique au nez, exhalant des notes complexes de
café torréfié, réglisse, fruits à noyaux (cerise) et d'arômes de cuir.
Complex bouquet of roasted coffee, liquorice, cherry and hints of leather.
L'attaque en bouche est franche et puissante et marquée par le goût du
fruit noir (cassis), du zan et des épices (poivre noir).
*Powerful straightforward taste in the mouth with dark fruit (blackcurrant), spicy
(black pepper) and zan aromas.*

DEGRÉ DEGREE 15 %

GARDE KEEPING CAPACITY

Attendre 8 ans avant de le boire. Peut se garder jusqu'à 25 ans.
Lay down a minimum of 8 years before drinking. Can be kept 25 years.

ACCORDS METS | VIN SERVE WITH

Lapin aux pruneaux, Civet de canard à la truffe.
Rabbit cooked with prunes, Duck stew with truffles.



Photos: Fabrice Bue - P. Méliard & Yves Mugler