

# Domaine DE CRISTIA



ROUGE 2010

## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE *Cuvée Renaissance*

ROUGE | RED 2010

**CÉPAGES GRAPE VARIETIES** 60 % Grenache vieilles vignes,  
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

Grenache élevé en barriques de 2-3 ans, Mourvèdre élevé en fut neuf pendant 12 mois puis assemblage 6 mois en cuve. *Grenache aged in 2-3 year-old barrels, Mourvèdre aged in new barrels for 12 months, then blending in vats for 6 months.*

### 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. Méliand & Yves Mugler