

CHÂTEAU DE REIGNAC



CHATEAU DE REIGNAC

2020

<u>Propriétaire :</u>	Yves et Stéphanie VATELOT
<u>Oenologue :</u>	Michel Rolland
<u>Terroir :</u>	Argilo graveleux et Calcaire
<u>Surface :</u>	35 Ha
<u>Date de la vendange :</u>	du 9 septembre au 1 ^{ER} octobre
<u>Rendement</u>	35 hl/ha



Encépagement

70% Merlot
25 % Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc



Age Moyen des vignes 30 ans

Conduite du Vignoble

Ebourgeonnage de printemps
Un effeuillage soleil levant
Vendanges manuelles en petites cagettes,
double tri avant et après égrappage

Vinification

Macération pré fermentaire à froid.
Vinification en cuves inox thermo-régulées
lot par lot et cépages par cépages.
Fermentation traditionnelle avec écoulage à chaud.
Elevage 100% en barriques de chêne français.
Durée d'élevage 12 mois.

Conseil de dégustation :

Compagnon idéal de vos repas de fêtes ou dîners entre amis,
il vous accompagnera de l'apéritif au fromage en sublimant
vos plats.

C'est un vin que l'on ouvre au débotté pour des amis qui
s'invitent au dernier moment, ou pour des repas plus
conventionnels, **un rouge de caractère, savoureux et élégant**,
que l'on marie à toutes les viandes.

Température de dégustation Décantation : 16° / 17°.

Déboucher votre vin une heure avant le repas Il exprimera toute sa
gourmandise.

CHÂTEAU DE
REIGNAC

38 chemin.de Reignac-33450 St Loubes France
Tel: +33(0)5 56 20 41 05
info@reignac.com - www.reignac.com

