

CHÂTEAU DE REIGNAC

GRAND VIN de REIGNAC



2022

<u>Propriétaire :</u>	Yves et Stéphanie Vatelot
<u>Oenologue :</u>	Michel Rolland
<u>Terroir :</u>	Argilo graveleux et Calcaire
<u>Surface:</u>	45 Ha
<u>Date de la vendange :</u>	du 6 au 29 septembre
<u>Rendement</u>	33 Hl/Ha



Assemblage du 2022

65 % Merlot
5 % Cabernet Franc
30 % Cabernet Sauvignon

Age Moyen des vignes 40 ans

Densité plantation 6 660 Pieds/Ha

Conduite du Vignoble

Ebourgeonnage de printemps,
Echardage manuel,
Un effeuillage côté soleil levant,
Vendanges vertes en deux passages,
Vendanges rigoureuses

Vinification

Depuis 2020 6 petites cuves tronconiques inversées de 78hl à 98hl pour nous permettre d'être proche des réalités parcellaire de notre terroir

Vinification en petites cuves inox thermorégulées lot par lot et cépages par cépages.

Elevage sur lies fines, 100% en barriques de chêne français pour une durée pouvant aller jusqu'à 16 mois.

40% barriques neuves 60% barriques de un vin.

Tonnelliers : Bordelaise, Garonnaise, Boutes, Nadalié, Saint Martin, Brive Tonnelliers, Orion et Saury.

Vins élaborés par la propriété:

(1) Grand Vin de REIGNAC (2/3 de la production)

(2) BALTHUS (quantité limitée)

(3) Château de REIGNAC (2nd vin)

(4) REIGNAC white-

(5) R de REIGNAC nouveauté juillet 2021