

CHÂTEAU DE REIGNAC

R de REIGNAC 2020



2020 – Une nouvelle aventure pour notre équipe, un premier millésime avec seulement 5 542 bouteilles produites. Notre challenge : élaborer un vin de terroir issu d'une très grande majorité de Cabernet Franc dans le plus grand respect du fruit. Un vin à boire pour la gourmandise.

La date de la vendange a été choisie en fonction de l'optimum de maturité des baies, moment déterminé avec la combinaison idéale de plusieurs critères physiologiques (degré, sucres, anthocyanes etc..) et subjectifs : La dégustation des raisins sur pied étant essentielle. Notre parcelle située à flanc de coteau a été cueillie le 28 septembre 2020 au lever du soleil alors que les baies sont encore enrobées de la fraîcheur de la nuit.

Après une sélection rigoureuse sur pied et dans les chais, les raisins ont été orientés vers leur petite cuve tronconique inversée en inox, afin de poursuivre leurs fermentations, et nous avons veillé à respecter et magnifier les caractéristiques du terroir et du cépage.

R de REIGNAC a été élevé dans sa cuve pendant 9 mois, pour naître au moment où toutes les harmonies vibrent à l'unisson pour l'élaboration d'un parfait vin de plaisir – sur un air de l' R de Reignac.

A l'issue de l'élevage, le vin a été mis en bouteille au Château le 31 mai 2021. A servir frais après 1 heure d'aération

Commentaires du maître de chai : Une grande pureté avec une merveilleuse gourmandise de fruits rouges.

*Dans un champ de coton
Vibrant à l'unisson,
Passant du jaune aux aiguilles légères
En un savant mouvement imaginé par l'air,
Le vent compose la musique de l'R.
Alors venant à vous dans un souffle subtil,
Ces graines de ce vin d'idylle
Gravent à jamais dans nos vies
L'instant magique du vol du pissenlit.*

CHÂTEAU DE
REIGNAC

38 chemin.de Reignac-33450 St Loubes France
Tel: +33(0)5 56 20 41 05-Fax: +33(0)5 56 68 63 31
info@reignac.com - www.reignac.com

