

CHÂTEAU DE REIGNAC

REIGNAC



Bordeaux Blanc
2022

<u>Propriétaires:</u>	Yves et Stéphanie VATELOT
<u>Oenologue:</u>	Michel Rolland
<u>Terroirs:</u>	Argilo graveleux et Calcaire
<u>Surface:</u>	3,3 Ha
<u>Date de la vendange:</u>	du 31 août au 5 septembre 2022
<u>Rendement:</u>	30 hl/ha



Assemblage:

- ~ 59% Sauvignon Blanc
- ~ 16% Sémillon
- ~ 25% Sauvignon Gris

<u>Age Moyen des vignes:</u>	40 ans
<u>Densité plantation:</u>	6 660 Pieds/Ha

Conduite du Vignoble:

Ebourgeonnage de printemps
Echardage manuel côté soleil levant
Vendanges vertes
Vendanges manuelles avec tri en petites cagettes.

Vinification:

pressurage directe.
Fermentation 80% barriques neuves et 20% en
cuves béton en forme d'œuf de 9hl et 2 amphores
en grès de 4 et 6 hl pour préserver le fruit.
Bâtonnages sur lies pendant une durée de 9 mois
par fins rotatifs Oxoline

Tonneliers :

Orion - Berthomieux - Saury

Vins élaborés par la propriété:

- (1) Grand Vin de REIGNAC (2/3 de notre production)
- (2) BALTHUS (quantité limitée)
- (3) Château de REIGNAC (notre 2nd vin)
- (4) REIGNAC blanc
- (5) R de REIGNAC nouveauté juillet 2021

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

