

CHÂTEAU DE REIGNAC



<u>Propriétaires:</u>	Yves et Stéphanie VATELOT
<u>Oenologue:</u>	Michel Rolland
<u>Terroir:</u>	Argilo graveleux et Calcaire
<u>Surface:</u>	2.75 Ha
<u>Date de vendanges</u>	1 /10 / 2024
<u>Production :</u>	11 000 blles 32 hl/ha



Cépages : ~ 1/3 Merlot
~ 1/3 Cabernet Sauvignon
~ 1/3 Cabernet Franc

Vinification :

Pressurage direct : Assure finesse et pureté aromatique

Élevage : Respect des qualités intrinsèques du fruit pour un vin expressif et naturel

Notes de Dégustation

- **Robe :** Teinte délicate et lumineuse, évoquant les pétales de rose
- **Nez :** Bouquet intense, mêlant petits fruits rouges (fraise, framboise) et notes florales
- **Bouche :** Fraîche et équilibrée, avec une vivacité agréable et une finale fruitée qui invite à une nouvelle gorgée

Conseils de Service

- **Température :** Servir bien frais, entre 8 et 10°C
- **Accords Mets-Vins :**
 - Salades estivales
 - Apéritif entre amis
 - Carpaccio de saumon
 - Plats méditerranéens
 - Desserts aux fruits rouges

Philosophie et Engagement

- **Harmonie avec la nature :** Élaboré dans le respect de la biodiversité
- **Objectif :** Offrir un vin plaisir, léger et accessible, idéal pour des moments de convivialité

Rosé REIGNAC est une grande nouveauté dans notre gamme, conçue pour enrichir vos moments simples ou festifs.

À découvrir dès maintenant !

Pour toute information supplémentaire ou pour nous rejoindre dans cette aventure, contactez notre domaine.

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



