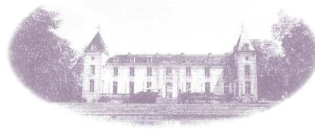


REIGNAC

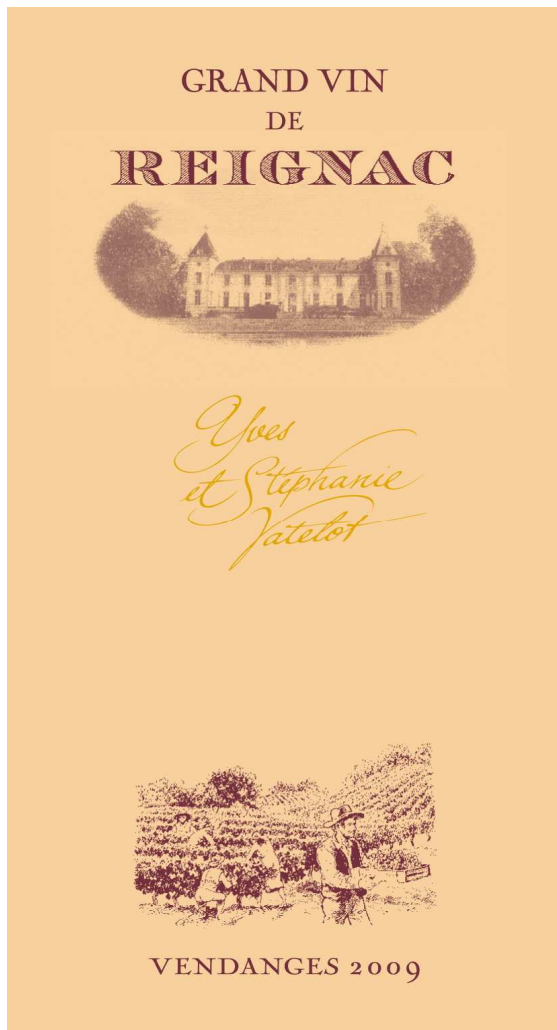


Millésime 2009

Le Château de REIGNAC est situé sur une croupe au confluent de l'Entre Deux Mers, il présente une particularité rare, celle de réunir les meilleurs terroirs des rives droite (argilo-calcaire) et gauche (argilo-graveleuse) sur une même propriété.

REIGNAC représente le **meilleur rapport qualité prix** de Bordeaux comme en témoignent, années après années, les **dégustations à l'aveugle** du grand jury Européen ainsi que les notes des **plus grands dégustateurs mondiaux**.

Cet exploit résulte d'un travail obsessionnel associé à un **terroir exceptionnel**.



Propriétaires: Yves et Stéphanie VATELOT
Œnologue : Michel ROLLAND

Terroir: Croupe argilo-graveleuse.

Encépagement:

75% Merlot
25% Cabernet Sauvignon

Densité: 6 000 pieds/hectares

Age moyen: 42 ans

Rendement : 36 Hl/Ha

Surface: 50 hectares

Date de vendanges:

du 24 septembre au 25 Octobre

Conduite de la vigne:

Ebourgeonnage, double effeuillage, des vendanges en vert, vendanges manuelles en cagettes, double tri avant et après égrappage.

Vinification:

vinifiés en petites cuves inox lot par lot et cépages par cépages ; après macération pré-fermentaire à froid. Ils sont écoulés à chaud pour fermentations malolactique et élevage sur lies fines en barriques neuves.

Elevage:

Elevé en barriques neuves, bâtonnage sur lies par tins rotatifs Oxoline.

Tonneliers : Bordelaise, Garonnaise, Mercier, Seguin Moreau, Boutes, Treuil et Vernou

« Le terroir de REIGNAC est celui d'un **premier cru classé** » B. Burtschy Le Figaro 27/02/2011.

« Très beau vin aux fruits opulents et au boisé de belle origine une valeur sûre de l'appellation » La Revue du Vin de France. juin 2010

Accord Mets et Vins : *Un joli nez de fruits rouges, de moka et de réglisse. Majestueux en bouche il développe élégance et finesse. Il est idéal avec les viandes rouges et les fromages affinés.*