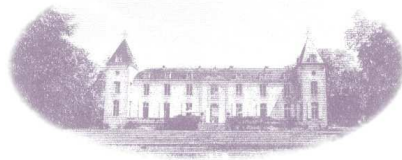


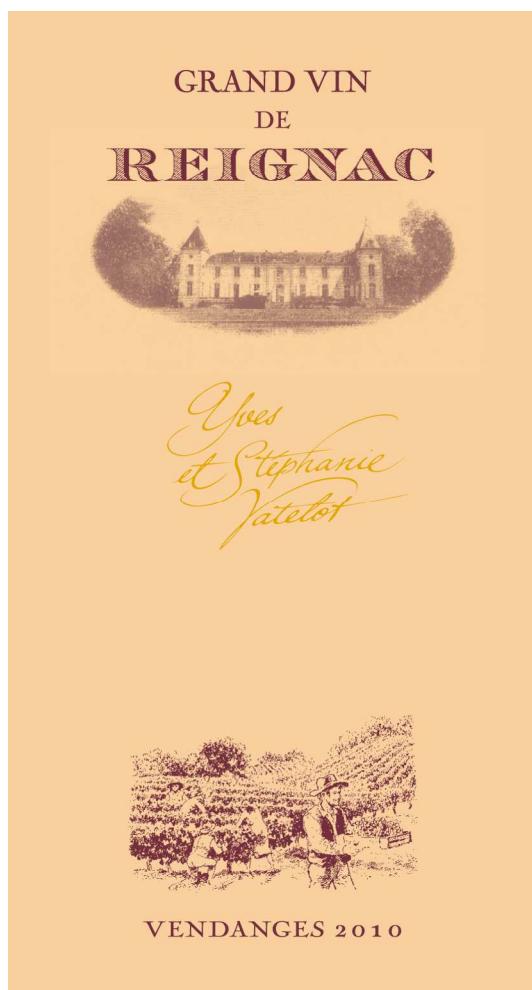
REIGNAC



Millésime 2010

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.

« Le terroir de Reignac est celui d'un **premier cru classé** » B. Burtschy Le Figaro 17 février 2011.



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 27 septembre au
22 Octobre

Conduite de la vigne:

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

Vinification:

Vinifiés en petites cuves inox après macération pré-fermentaire à froid lot par lot et cépages par cépages. Ils sont soumis à des remontages réguliers et écoulés à chaud pour fermentations malolactique et élevage sur lies fines en barriques de chêne français.

Elevage:

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

Tonnelliers : Bordelaise, Garonnaise, Mercier, Nadalie, Boutes, Treuil et St Martin.

Notes de Dégustations

Drapé d'une belle robe sombre et violine, ce vin exhale un éventail aromatique d'une grande complexité. On débute par des notes empyreumatiques et d'encens, puis on évolue sur des fruits noirs et de figes rouges.

En bouche, l'attaque est dense et massive, tout en gardant un équilibre et une fraîcheur prononcée. Une finale puissante qui témoigne d'un avenir prometteur.