CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU 2004 BLANC



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Le vignoble de Rayne Vigneau est assis sur une magnifique et unique croupe dominant le Sauternais, sur la commune de Bommes. Sur ces hauteurs, des dizaines de générations se sont succédées depuis la création dudomaine au début du XVIIème siècle par Gaillard Sauvage.De ses illustres successeurs, on retiendra lafamille de Pontac, dont le nom est intimementlié à la naissance des grands vins deBordeaux, et qui entre en possession du domaine en 1834. C'est sous son règne que leChâteau accède au rang envié de Premier Grand Cru Classé de Sauternes lors ducélèbre classement de 1855 et est sacré «Meilleur Vin du Monde » en 1867.

Accords mets et vins

Alliance parfaite avec un dessert fruité comme une crumble fraise/framboise ou sabayon de poires aux amandes.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Le Château de Rayne Vigneau possède un terroir exceptionnel de 84 ha. Les parcelles du Château de Rayne Vigneau bénéficient d'un terroir tout à fait particulier, composé d'argile bleue et de calcaire actif. Cette composition pédologique remarquable offre un environnement exceptionnel aux vignes. Les sols y sont très variés : argilo-gravelés sur les versants supérieurs et argilo-sableux reposant sur du calcaire lacustre.
Cépage : 80% Sémillon - 20% Sauvignon Blanc
Vendange : Récolte manuelle par tries successives -20/09/04 au 27/10/04
Viticulture : Gestion intra-parcellaire des sols et du vignoble. Culture raisonnée et respect des équilibres environnementaux.
Vinification : Vinification traditionnelle en fûts (30% de barriques neuves).
Elevage : Élevage de 18 mois en barriques.

Dégustation

Robe : Jaune paille
Nez : Une vendange minutieuse et une vinification soignée ont fait de ce millésime une belle réussite. Elégance, fraîcheur et arômes sont au rendez-vous. Ce cru dévoile des senteurs de tilleul et de citron confit. Boisé et délicat, il se développe sur de jolies notes d'amandes grillées.
Bouche : Sa bouche est bien ronde, elle est dotée d'un bel équilibre entre l'acidité et le sucre. Son ensemble est très flatteur et présente beaucoup de saveurs.
Garde : Superbe à boire maintenant - ou à garder jusqu'en 2030
Température de service : Entre 9 et 11°c

Plaisirs du vin
Cahors