CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU 2010 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

Idéal en accompagnement de fromages affinés ou persillés, de viandes blanches ou encore à l'apéritif.

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 : 91% Sémillon – 9 % Sauvignon Blanc
Vendange : Récolte manuelle par tries successives -29/09/10 au 02/11/10
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 : Or, reflets abricots.
Nez : Ce vin possède un nez d'une grande fraîcheur, vif et intense. Les agrumes s'expriment instantanément laissant ensuite place à l'abricot frais.
Bouche : En bouche, on retrouve toute la vivacité et la nervosité présente au nez, sur des notes d'abricot puis l'ampleur de la mangue.
Garde : 2030-2040
Température de service : Entre 9 et 11°c

Plaisirs du vin
Cahors