SEC DE RAYNE VIGNEAU 2015 BLANC



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Issu du terroir exceptionnel du Château de Rayne Vigneau , premier grand cru classé, le Sec
de Rayne Vigneau est un Bordeaux blanc, 100 % sauvignon. Ce grand vin, a bénéficié du terroir exceptionnel du Château de Rayne Vigneau ,alliant des argile grise au calcaire à astéries de la région. L'alchimie de ce terroir, une Viticulture attentionnée et précise, à l'écoute de la nature, permet d'élaborer des sauvignon intenses et atypiques. Tout le savoir-faire accumulé pour l'élaboration du premier grand cru classé est ainsi utilisé pour le Sec de Rayne Vigneau.

Accords mets et vins

Apéritf, poisson en sauce, lotte à la moutarde, tarte fine au fromage de chèvre.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Le Château de Rayne Vigneau possède un terroir exceptionnel de 84 ha. Quelques hectares de sauvignon blanc sont exclusivement réservés à la production de ce blanc sec et se composent d'argile reposant sur un plateau calcaire à astéries et de graves argileuses.
Cépage : 100% Sauvignon
Viticulture : Gestion intra-parcellaire des sols et du vignoble. Culture raisonnée et respect des équilibres environnementaux.
Vinification : Les vinifications sont réalisées dans des cuves en bois de chêne. Ces cuves thermorégulées et équipées de pales permettent un élevage sur lies fines accompagné d'un bâtonnage régulier.
Elevage : Elevage sur lies fines accompagné d'un bâtonnage régulier, élavage de 6 mois dans des cuves en bois de chêne.

Dégustation

Robe : Robe cristalline, très scintillante.
Nez : Le nez est d'une intensité merveilleuse. Précis, net, floral, il se dessine sur un tableau champêtre, mêlant la fraîcheur d'une herbe verte, la délicatesse d'une fougère, la gourmandise d'une mandarine et la vivacité du gingembre.
Bouche : Poulet à l'estragon - Feuilletée de chèvre chaud & miel
Garde : 11-15 ans
Température de service : Entre 9 et 11°c