

CHATEAU REYNIER

Bordeaux blanc

SITUATION

Le vignoble, situé sur les coteaux de l'Entre-deux-mers, à 10 km au sud de Saint Emilion, entoure le château Reynier, manoir fortifié du XVe siècle, ancien relais de Saint Jacques de Compostelle.

Depuis 1996, Marc LURTON, oenologue, diplômé de la faculté de Bordeaux, gère le domaine avec son épouse Agnès.

CEPAGES

60 % Sauvignon 30 % Sémillon 10 % Muscadelle

NATURE DU SOL

Argilo-calcaire. Au sous-sol calcaire à astéries.

ENTRETIEN DU VIGNOBLE

Protection raisonnée qui permet d'obtenir des raisins sains tout en respectant l'équilibre biologique du vignoble.

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Sélection rigoureuse de la vendange (cépages et parcelles sont vinifiés séparément). Ce Bordeaux blanc sec est élaboré selon des méthodes qui permettent une extraction optimale d'arômes et de gras : macération pelliculaire, les raisins blancs sont délicatement pressés dans un pressoir pneumatique, filtration des bourbes, fermentation à des températures parfaitement maîtrisées (16 à 18 °), séjour sur lies fines de 4 à 6 mois. Pas de fermentation malolactique.

MISE EN BOUTEILLE

Au château avec son propre matériel.

