

CHATEAU de BOUCHET

Bordeaux rosé

SITUATION

Le vignoble est situé sur les coteaux de l'Entre-deux-mers, à 10 km au sud de Saint Emilion. Les raisins produits sur les parcelles de Bouchet sont vinifiés au 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 sa femme Agnès.

CEPAGES

50 % Merlot 50 % Cabernet Sauvignon

NATURE DU SOL

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

RENDEMENT

50 hl per hectare

ENTRETIEN DU VIGNOBLE

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

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

La qualité des raisins est obtenue par un travail soigné à la vigne. Sélection rigoureuse de la vendange (cépages et parcelles sont vinifiés séparément). Le Château Reynier rosé est un vin de saignée élaboré selon des méthodes qui permettent une extraction optimale d'arômes et de gras : macération pelliculaire, filtration des bourbes, fermentation à des températures parfaitement maîtrisées (16 à 18°), pas de fermentation malolactique.

MISE EN BOUTEILLES

Au château avec son propre matériel.

