

CHATEAU REYNIER

AOC Bordeaux blanc

HISTOIRE

Le Château Reynier, date du XVe siècle, il a fait partie du Prieuré de Boisset dépendant de l'abbaye de La Sauve Majeure. On retrouve, dans le parc du château, les ruines d'une ancienne chapelle. Le domaine a été acquis en 1901 par la famille Lurton, vigneron depuis 1894. C'est une des propriétés historiques de la famille. Depuis 1996, Marc LURTON, œnologue, diplômé de la faculté de Bordeaux, gère le domaine avec son épouse Agnès et vient d'être rejoint, récemment, par une de ses filles Pauline, représentant la 6^{ème} génération.

SITUATION

Le vignoble est situé sur les hauteurs de l'Entre-deux-mers à 10 km de Saint Emilion. Sa singularité est de posséder une carrière de pierre qui a permis de construire le manoir. Elle est utilisée, de nos jours, pour le vieillissement des vins rouge en fûts de chênes.

CEPAGES

60 % Sauvignon / 30 % Sémillon / 10 % Muscadelle

NATURE DU SOL

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

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 avec bâtonnage. Pas de fermentation malolactique.

ENVIRONNEMENT

Protection raisonnée qui permet d'obtenir des raisins sains tout en respectant l'équilibre biologique du vignoble. Certifié par the VEGAN Society et HVE Haute Valeur Environnemental.

Conversion BIO depuis 2021.



NOTE DE DEGUSTATION

« Nul doute, il sauvignonne bien : la petite note de buis attendue, les agrumes et les fleurs blanches sont au rendez-vous. Les fruits exotiques apparaissent au palais dans un ensemble souple et frais. Une pointe d'amertume en finale et la boucle est bouclée. »