

CHATEAU REYNIER

AOC Bordeaux

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

50 % Merlot / 50 % Cabernet Sauvignon

NATURE DU SOL

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

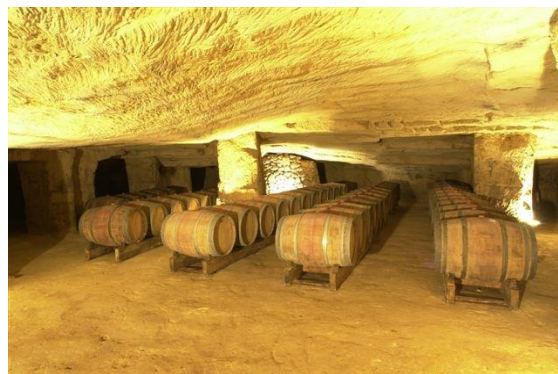
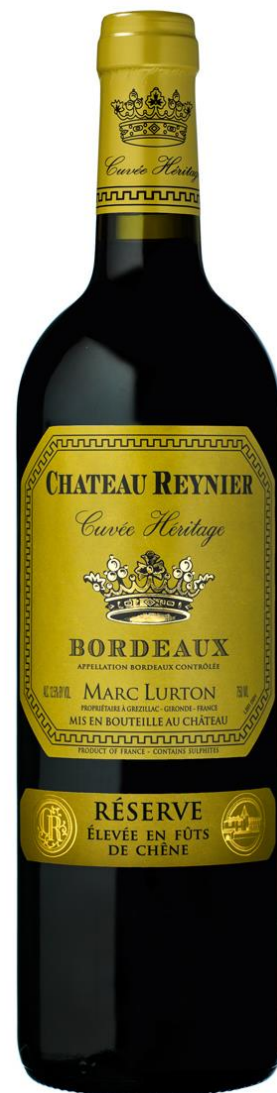
VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

La qualité des raisins rouges provient du travail soigné à la vigne. Sélection rigoureuse de la vendange (cépages et parcelles sont vinifiés séparément). Vinification classique bordelaise : égrappage, fermentation entre 25 et 30°. Macération de 3 à 4 semaines pour obtenir plus de complexité, fermentation malolactique.

Vieillessement 18 mois en fûts de chênes français dans la cave en pierre du manoir.

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

« Paré d'une robe grenat intense, il allie le fruit, la torrèfaction, le poivre et les notes balsamiques. Son palais solide mais harmonieux se prolonge avec une infinie douceur. »