

Rosé de 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. Ce vin est le fruit d'une sélection parcellaire et rigoureuse de la vendange. Le pressurage direct est suivi d'une vinification à basse température, en cuves inox pour conserver le fruit et la fraîcheur.

Vin fruité

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 Environnementale.

Conversion BIO depuis 2021.



NOTE DE DEGUSTATION

« Un rosé qui a du chic ! Dans une robe aux jolis reflets saumonés, celui-ci révèle un bouquet frais de fruits et de bonbon anglais. Elle se distingue par sa corpulence, son grain lisse et sa rondeur, puis offre une longue finale fruitée. »