

CHÂTEAU RAYSSAC

Nos vins sont issus du mariage unique en AOC des cépages « bordelais » et méditerranéen, dont ils tirent une structure ferme, un fruit généreux et un caractère naturellement épicé. Leurs bouquets caractéristiques et étonnamment aromatiques semblent témoigner du paysage où ils sont nés, entre les forêts résineuses, la garrigue parfumée et les amandiers sauvages. C'est pour préserver ces arômes complexes et naturels que nous leur épargnons le passage en barrique.



Côté Est

A.O.P. CABARDÈS 2012

Côté Est est la dernière création du Château Rayssac. L'influence des cépages méditerranéen lui donne une puissance aromatique.

Sa robe sombre et grenat laisse place à un nez qui s'ouvre sur des arômes d'amandes grillées, de pruneau et de laurier. Il sera en parfaite adéquation avec des viandes rouges ainsi qu'une cuisine généreuse entre amis. Ce vin peut se boire immédiatement.

30 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 30% Grenache, 30% Syrah

Conseils de dégustation :

Accords mets et vins : charcuterie, viande rouge, cuisine relevée.

Temperature: 16 °C

Garde : entre 5 et 8 ans

Sol : Calcaire, argiles d'Aragon et de Ventenac

Densité de plantation : 4 000 pieds/ha

Rendement : 35 hl/ha

Vinification : Traditionnelle, longue fermentation (1 mois)

Élevage dans des cuves en béton Epoxy.

Concentration en alcool : 13,5 °

Mis en bouteille au château en Juin 2014.

Conditionnement :

Bouteilles : "Bordelaises"

(Hauteur : 300 mm)

Carton : 6 bouteilles couchées avec séparateur

