

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. Leur bouquet caractéristique et étonnamment aromatique semble 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.



Château Rayssac

AOP CABARDÈS 2009

Complexe et élégant, Château Rayssac est le fleuron de notre gamme. Sa bouche suave et veloutée aux arômes de fruits noirs profonds enchantera les amateurs de vins fins. Ses tannins mûrs et fondus lui permettent d'être dégusté dès à présent ou conservé dans votre cave. Sur la table, il s'accordera parfaitement avec le gibier et les viandes rouges, les fromages forts, les plats à base de truffe ou de champignons.

Merlot 25 %, Cabernet Franc 15%, Cabernet Sauvignon 10%, Grenache 35%, Syrah 15%

Conseils de dégustation:

Accords mets et vins : Gibier, viandes rouges, champignons

Température : 16 °C

Garde : entre 8 et 10 ans

Sol : Calcaire, argiles d'Aragon et de Ventenac

Densité de plantation : 4 000 pieds/ha

Rendements : 35 hl/ha

Vinification : Traditionnelle, longue fermentation (1 mois)

Élevage dans des cuves en béton

Concentration en alcool: 13,5 °

Mis en bouteille au château en avril 2012

Conditionnement :

Bouteilles : "Bordelaises - Élite"

(hauteur : 315 mm)

Code-barres : 376 019 808 009 9

Carton : 6 bouteilles couchées avec séparateur

