

CHÂTEAU RAYSSAC

Ce vin a une intensité de fruits mûrs (cassis, framboise) et un caractère naturellement épicé. Son bouquet caractéristique et étonnamment aromatique semble témoigner du paysage où il est né, entre les forêts résineuses, la garrigue parfumée et les amandiers sauvages. C'est pour préserver ces arômes complexes et naturels que nous lui épargnons le passage en barrique.

Château Rayssac

AOP LANGUEDOC 2014



Grenache 50%, Syrah 50%

Conseils de dégustation:

Accords mets et vins : Salades de gésier, viandes rouges, confits de canards

Température de service : 16 °C

Garde : entre 8 et 10 ans

Sol : Calcaire, argiles d'Aragon et de Ventenac

Densité de plantation : 4 000 pieds/ha

Rendements : 45 hl/ha

Vinification : Traditionnelle, longue fermentation (1 mois)

Élevage dans des cuves en béton Epoxy.

Mise en bouteille au château en Juin 2015.

Concentration en alcool : 13,5 °

Conditionnement :

Bouteilles : Bourguignonne
(hauteur : 300 mm)

Carton : 6 bouteilles couchés avec
séparateur

