

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.

Côté Ouest A.O.P. CABARDÈS 2010

Côté Ouest est la dernière création du Château Rayssac. L'influence qu'il a reçu des vents atlantiques ainsi que sa dominance l'ont probablement façonné comme le vin le plus accessible de notre gamme. Clair et rond avec une bouche souple, il serait en parfaite adéquation avec du poulet, de la cuisine italienne... et des amis !

30 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 15 % Cabernet Sauvignon, 25% Grenache, 15% Syrah

Conseils de dégustation :

Accords mets et vins : charcuterie, viande grillée, cuisine italienne.

Température : 16 °C

Garde : entre 5 et 8 ans.

Sol: Calcaire, argiles d'Aragon et de Ventenac

Densité de plantation: 4 000 pieds/ha

Rendement: 38 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 Juin 2012.

Conditionnement :

Bouteilles : "Bordelaises - Élite"

(hauteur : 315 mm)

Code-barres : 376 019 808 310 6

Carton : 6 bouteilles couchées avec séparateur

