

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.

Domaine Rayssac

VIN DE PAYS D'OC 2014

Gourmand et intensément expressif, ce Vin de Pays vous surprendra avec sa structure bien construite. Derrière des arômes fruités et juteux de cerises et de groseilles rouges, vous découvrirez le parfum de la Méditerranée : le thym, le laurier et le romarin, apportant de la fraîcheur aromatique à son mélange.



100 % Merlot

Conseils de dégustation:

Accords mets et vins : viandes rouges ou plats cuisinés relevés.

Temperature: 16 °C

Garde : Entre 2 et 4 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.

Concentration en alcool : 13,5 °

Mise en bouteille au domaine en Juin 2015.

Conditionnement :

Bouteilles : "Bordelaises"

(Hauteur : 300 mm)

Carton : 6 bouteilles debout avec intercalaire

