

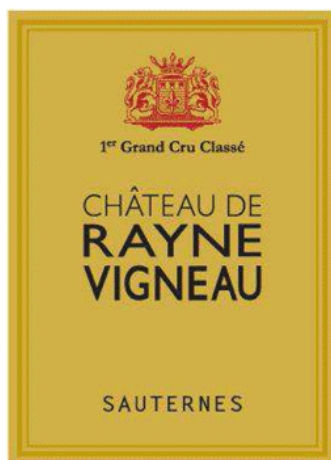
Château de Rayne Vigneau

Premier Grand Cru Classé de Sauternes en 1855

1/2



Millésime 2005



Appellation

Sauterne, 1er Grand Cru Classé en 1855

Terroirs

Croupes argilo-graveleuse et plateau graveleux; bas de coteaux argilo-sableux sur calcaires lacustres.

Surface

84 ha

Densité de plantation

6 666 pieds / ha

Âge moyen du vignoble

32 ans

Mode de culture

Gestion parcellaire des sols et du vignoble. Lutte raisonnée (certifiée) et respect des équilibres environnementaux.

Safra 2005. Grands Crus de Bordeaux, 16/06/2018. Fête le Vin.



2/2

Conditions météorologiques

Le millésime 2005 présente des similitudes avec le 2003. La véraison a été homogène avec des températures élevées; les faibles pluies de fin août et début septembre ont permis l'installation du botrytis cinerea. 4 tris successifs ont été nécessaires.

Stades phénologiques

Floraison : début juin
Véraison : mi août

Vendanges

du 20 septembre au 26 octobre en 4 tris successifs

Rendement

24,89 hl/h hl / ha

Vinification

Les fermentations se déroulent en barriques de chêne français dans un chai thermorégulé. L'élevage se poursuit ensuite pendant 18 mois en barriques de chêne français dont 40 à 50% sont renouvelés chaque année.

Production

119 000 bo bouteilles

Assemblage

80% Sémillon
20% Sauvignon Blanc

Notes de dégustation

Belle couleur or. Nez d'agrumes et de fruits confits mêlés à des senteurs de fleurs blanches et de pêche blanche. En bouche, très gras, puissant mais reste très frais. Vin de très longue garde pour les amateurs (+30 ans); millésime qui peut être apprécié avec plaisir d

Récompenses et Commentaires

Neal Martin: 91+ / 100
Wine Spectator: 92 / 100
Decanter: 19 / 20



Château de Rayne Vigneau
Le Vigneau - 33210 Bommes
Telephone : +33 (0)5 56 76 61 63
chateau@raynevigneau.fr

Safra 2005. Grands Crus de Bordeaux, 16/06/2018. Fête le Vin.