

## LURTON PERROMAT

Vignobles



Bordelais

CHÂTEAU REYNIER

AOC BORDEAUX



Datant du XVe siècle, le Château Reynier est un ancien prieuré lié à l'abbaye de La Sauve Majeure, dont le parc abrite encore les ruines d'une chapelle.

Propriété historique de la famille Lurton depuis 1901, le domaine est aujourd'hui dirigé par l'œnologue Marc Lurton et son épouse Agnès. Leur fille Pauline les a récemment rejoints, marquant l'arrivée de la 5ème génération sur ces terres.

**CÉPAGES**

70 % Sauvignon  
25 % Sémillon  
5 % Muscadelle

**SITUATION**

Le vignoble est situé sur les hauteurs de l'Entre-deux-mers à 10 km de Saint Emilion. Sa singularité est de posséder une carrière de pierre qui a permis de construire le manoir. Elle est utilisée, de nos jours, pour le vieillissement des vins rouge en fûts de chênes.

**NATURE DU SOL**

Argilo-calcaire. Au sous-sol calcaire à astéries.

**VINIFICATION**

Ce Bordeaux blanc sec est élaboré selon des méthodes qui permettent une extraction optimale d'arômes et de gras : macération pelliculaire, les raisins blancs sont délicatement pressés dans un pressoir pneumatique, filtration des bourbes, fermentation à des températures parfaitement maîtrisées (16 à 18 °), séjour sur lies fines de 4 à 6 mois avec bâtonnage. Pas de fermentation malolactique.

**DEGUSTATION**

Nul doute, il sauvignonne bien : la petite note de buis attendue, les agrumes et les fleurs blanches sont au rendez-vous. Les fruits exotiques apparaissent au palais dans un ensemble souple et frais. Une pointe d'amertume en finale et la boucle est bouclée.

**PRATIQUES CULTURALES**