

LURTON PERROMAT

Vignobles



Bordelais

CHÂTEAU REYNIER

AOC BORDEAUX SUPERIEUR



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

50 % Merlot
50 % Cabernet Sauvignon

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

La qualité des raisins rouges provient du travail soigné à la vigne. Sélection rigoureuse de la vendange (cépages et parcelles sont vinifiés séparément). Vinification classique bordelaise : égrappage, fermentation entre 25 et 30°. Macération de 3 à 4 semaines pour obtenir plus de complexité, fermentation malolactique.

Élevage de 12 mois en fûts de chênes dans la cave en pierre du manoir.

DEGUSTATION

Fruits noirs, burlat, bouche fraîche, tanins veloutés, bien enrobé, tendu, finale relevée.

PRATIQUES CULTURALES