

## 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**

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.

***Vin fruité, non vieilli en barrique***

**DEGUSTATION**

Le nez, s'ouvre sur des notes de framboise, de fraise et de cassis agrémentées d'une nuance de pain grillé. Le fruit continue de dominer la bouche fraîche, ronde et souple, aux tannins soyeux.

**PRATIQUES CULTURALES**