MADAME DE RAYNE 2023 BLANC



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Plus « féminin » que son aîné, ce vin est le fruit d'une recherche différente en matière de grand
Sauternes. Il fait l'objet des mêmes soins que le premier, tout en revendiquant un style plus
accessible où fraîcheur et intensité sont les maîtres mots.

Accords mets et vins

Idéal en accompagnement de fromages affinés ou persillés, de viandes blanches ou encore à l'apéritif

Détails

Caractéristiques

Terroir : Le Château de Rayne Vigneau possède un terroir exceptionnel de 84 ha.Les parcelles du Château de Rayne Vigneau bénéficient d'un terroir tout à fait particulier, composé d'argile bleue et de calcaire actif. Cette composition pédologique remarquable offre un environnement exceptionnel aux vignes.Les sols y sont très variés : argilo-gravelés sur les versants supérieurs et argilo-sableux reposant sur du calcaire lacustre.
Cépage : 91% Sémillon – 9 % Sauvignon Blanc
Vendange : Récolte manuelle par tries successives - du 11/09/23 au 11/10/23
Viticulture : Gestion intra-parcellaire des sols et du vignoble. Culture raisonnée et respect des équilibres environnementaux.
Vinification : Vinification traditionnelle en fûts (30% de barriques neuves).
Elevage : Élevage de 18 mois en barriques.

Dégustation

Robe : La robe est brillante, d'un jaune or pâle aux reflets dorés.
Nez : Le nez est expressif et séduisant, marqué par des arômes d'abricot mur, de pèche jaune, d'agrumes confits et de fleurs blanche accompagnés de délicates notes de miel et d'épice douces.
Bouche : En bouche, l'attaque est ample et gourmande, portée par une belle richesse aromatique. L'équilibre entre la douceur et la fraicheur apporte de la tension et de l'élégance prolongeant la dégustation sur une finale harmonieuse et persistante aux accents de fruits confits et de miel.
Finale : Une finale harmonieuse et persistante aux accents de fruits confits et de miel.
Garde : 25 ans
Température de service : Entre 9 et 11°c