



CHÂTEAU  
**RÉAUT**

## Millésime 2020

100% Sauvignon  
Fermentation en barriques neuves

*Une cuvée d'une grande complexité aromatique*



Intégralement restructuré en mode Grand Cru par la grande Maison Roederer, CHÂTEAU REAUT, fut racheté par amis Bordelais et Bourguignons sous l'impulsion de Yannick EVENOU en 2012.

Autour d'eux se sont groupés plus de 600 copropriétaires particuliers venant du monde entier.

Le projet initial de proposer des vins de grande qualité se perpétue avec succès autour d'une grande valeur "Partager le plaisir de produire et de boire de grands vins".

### **Cépages : 100% SAUVIGNON**

70% Sauvignon Blanc, 30% Sauvignon Gris

### **Vinification :**

- Egrappage total.
- Pressurage direct à froid.
- Vinification thermorégulée (17-18°).
- Elevage sur lies fines.
- **Fermentation en barriques neuves.**

Robe jaune pâle avec des nuances vertes argentées et un bel éclat.

Nez franc et agréable, qui mêle des notes de fruits blancs (pêche de vigne) à des notes d'agrumes (pamplemousse) viennent ensuite des touches qui rappellent la feuille de cassis, le buis et l'acacia.

En bouche l'attaque est franche, fraîche et restitue distinctement des notes de fruits à chair blanche et parfums d'agrumes.

Blanc de Réaut présente une belle vivacité en bouche et une grande complexité aromatique. Un vin équilibré à déguster à l'apéritif ou à marier avec huîtres, saumon, fruits de mer, charcuteries et fromage.

