



CARAT
DE
CHATEAU RÉAUT



91/100 JAMES SUCKLING

« Un nez fringant, moderne et mûr, aux arômes de baies violettes et prune noire qui donnent une bouche très charnue et moelleuse. »

90/100 VINOUS

« Ce Côtes de Bordeaux flamboyant, exotique et mûr a beaucoup à offrir. A boire au cours des prochaines années. »

Millésime 2015

CARAT, le JOYAU de Réaut.

Intégralement restructurée en mode Grand Cru par la grande Maison Roederer, Château REAUT, fut racheté par des 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 "le partage du plaisir de produire et de boire de grands vins".

MICHEL ROLLAND est l'œnologue consultant de Château Réaut.

Situation: Surplombe la Garonne à Rions à 4 km de la ville médiévale de Cadillac, au sud-est de Bordeaux.

Superficie: 26 ha.

Densité de plantation: 5 600 pied/ha.

Certaines parcelles de Château Réaut nous offrent des raisins d'exception, nous les vinifions précieusement pour créer CARAT une Cuvée Exceptionnelle. Véritable Joyau de notre vignoble, CARAT vous enchantera par ses arômes, son harmonie, sa puissance et sa délicatesse.

Vendanges: faites intégralement à la main et en cassettes. Egrappage naturel.

Vinification et Elevage: Vinification intégrale en barriques neuves, suivi d'un élevage en barriques. Extraction douce et lente. Collage fait au blanc d'œuf frais. Embouteillage direct en bouteilles spéciales antiques. Plus de 18 mois d'élevage.

Assemblage: Cabernet Sauvignon (80%), Merlot (20%)

Environnement : Propriété certifiée « HVE Niveau 3 » (Haute Valeur Environnementale, niveau le plus haut), en cours d'obtention de la certification « TERRA VITIS », et en conversion « BIO ».

