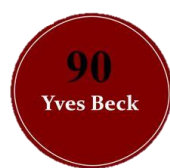
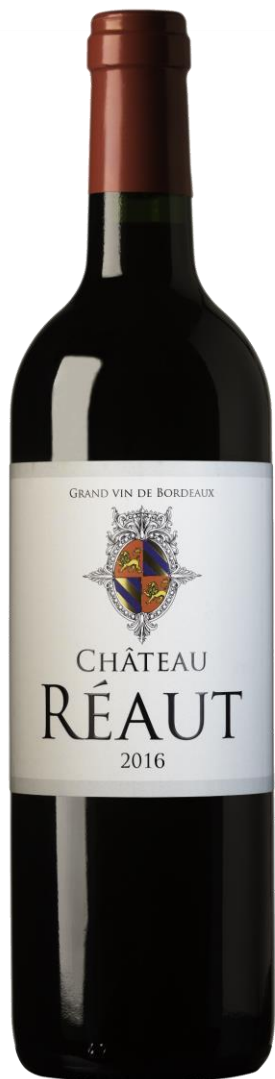




CHÂTEAU
RÉAUT



90/100 R. PARKER

« D'une belle couleur grenat violacé profond, ce Réaut 2016 développe des notes de prune noire, de mûre écrasée, de cassis, avec des touches de graphite, de thym sauvage, ... Le palais présente de savoureuses notes de fruits noirs juteux, des tanins fermes combinés à une grande fraîcheur, et une finale de belle longueur ».

91/100 NEAL MARTIN

« Ce Réaut 2016 a un bouquet élégant de fruits noirs infusés de graphite. La bouche est bien définie et offre des tanins souples, une abondance de cerise noire et de framboise et une finale soyeuse. Ce Côtes de Bordeaux est recommandé ».

Millésime 2016

Intégralement restructuré en mode Grand Cru par la grande Maison Roederer, CHÂTEAU REAUT, fut rachetée 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 "Partager le 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.

Vignoble à deux profils distincts : 18 ha sur un coteau argilo-calcaire orienté Sud, et 8 ha sur un plateau de graves profondes à 90 m d'altitude. Vignoble entièrement replanté entre 2004 et 2006.

Densité de plantation : 5 600 pieds/ha.

Sols: Vignoble travaillé intégralement.

Conduite de la vigne : Taille en guyot double. Travaux en vert manuels. Vendanges vertes.

Vendanges : manuelles en cagettes. Table de tri vibrante entrée de chai.

Vinification : Egrappage total. Extraction douce et lente Cuvaision (30 jours)

Elevage : 50% en barrique 50% en cuve (16 mois)

Assemblage : Merlot (58%), Cabernet Sauvignon (37%), Cabernet Franc (5%).

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 ».

