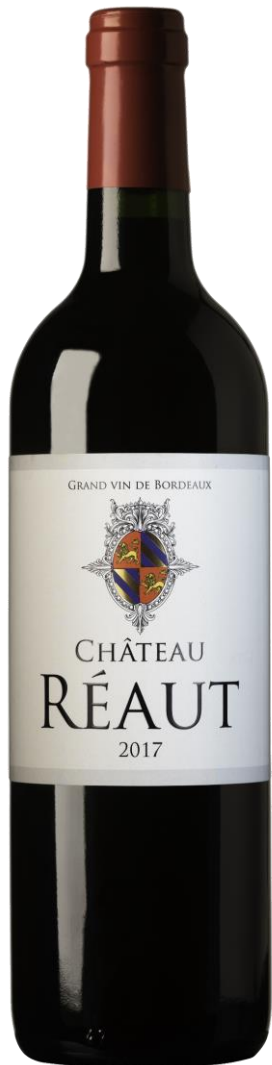




CHÂTEAU
RÉAUT



Millésime 2017

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 Cuvaïson (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 ».



90/100 MARKUS DEL MONEGO

« Nez élégant avec des fruits retenus, un grillé discret. Bien structuré avec des tanins mûrs, une bonne longueur. Une des bonnes surprises en 2017 ».

89-90/100 JAMES SUCKLING

« Un Côtes de Bordeaux bien fait, qui présente beaucoup de tanins juteux, une bonne portion de fruit. Avec une belle vivacité... ».

