



CHÂTEAU  
**RÉAUT**

*Millésime 2020*

*Rosé de pressée 100% Cabernets*



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% CABERNET**

50% Cabernet Franc, 50% Cabernet Sauvignon

**Vinification :**

- Rosé de pressée
- Pressurage direct à froid.
- Vinification thermorégulée (17-18°).
- Elevage sur lies fines.

Rosé de Réaut offre une belle robe rose pale brillante.

Le nez est délicat avec des notes d'agrumes et de fruits rouges frais comme la fraise et la framboise, pour un ensemble séduisant et rafraîchissant.

En bouche, l'attaque est vive et fraîche, les parfums sont délicats et les notes de fruits rouge sont soutenues par une belle acidité rendant le vin particulièrement agréable et désaltérant.

Il sera le compagnon idéal à l'apéritif sur des charcuteries, un barbecue ou des viandes blanches.

