



1^{er} Grand Cru Classé en 1855

CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU

Le vignoble de Rayne Vigneau est situé sur une magnifique colline, point culminant de la commune de Bommès.

Sur ses hauteurs des dizaines de générations se sont succédé depuis le début du XVII^e siècle.

Personnage-clé de Rayne Vigneau, Madame de Rayne, née Catherine de Pontac, entre en possession du domaine en 1834. Cette femme dynamique élève le Château au rang envié de premier grand cru classé de Sauternes, lors du célèbre classement de 1855.



En 1867, le Château de Rayne Vigneau est sacré meilleur vin liquoreux du monde lors de l'exposition universelle de Paris.



CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU

541 Rte du Piquey - le Vigneau 33210 Bommès

Tél.+33 (0)5 56 76 61 63 - chateau@raynevigneau.fr

WWW.RAYNEVIGNEAU.FR

RCS BORDEAUX 312 169 964

Imprimé par nos soins. Ne pas jeter sur la voie publique.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



MILLÉSIME 2023

Un millésime puissant et élégant !



1^{er} Grand Cru Classé en 1855



CHÂTEAU DE
RAYNE
VIGNEAU



MILLÉSIME 2023

Une année à très faible rendement, des acidités qualitatives, un millésime excellent qui conjugue :

PUISSANCE : c'est un millésime de terroir, celui de Rayne Vigneau s'exprime totalement.

ÉLÉGANCE : L'acidité et la salinité mettent en tension le vin, ce qui le rend appétent.

UN MILLÉSIME ENCHANTEUR

En 2023, au Château de Rayne Vigneau, nous avons été témoins d'une alchimie entre la terre et le ciel qui a produit un vin d'une élégance exquise.

Imaginez-vous un été doré, baigné de soleil, puis ces matins où la brume se lève, comme un voile de mystère enveloppant les vignes. C'est là que naît la magie, où le noble botrytis s'installe, transformant avec délicatesse les raisins en bijoux liquides.

Le résultat ? Une complexité envoûtante, des arômes qui vous transportent vers des contrées lointaines, et une fraîcheur qui caresse le palais comme une promesse intemporelle.

Excellente dégustation !



CÉPAGES

72% Sémillon, 26% Sauvignon Blanc et 2% Muscadelle

TERROIR & SOLS

Une très grande diversité de sols sur 84 hectares apporte une rare complexité aux raisins. Très belles argiles sur un plateau calcaire à astéries et graves argileuses.

AGE MOYEN DES VIGNES

40 ans

MODE DE CULTURE

Culture raisonnée et adaptée à la mosaïque de nos sols. Respect des équilibres environnementaux. HVE niveau 3 et Vegan.

VENDANGES ET RENDEMENT MOYEN

Récolte manuelle par tries successives à partir du 14 septembre 2023. Rendement de 8hl/ha.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en fûts (30% de barriques neuves). Elevage 18 mois en barriques.

PRODUCTION

30 000 bouteilles

ANALYSE

pH: 3,71
TAV: 13,65
Acidité: 4,63
Sucre résiduels : 149