



1^{er} Grand Cru Classé en 1855

CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU

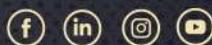
Le vignoble de Rayne Vigneau est situé sur une magnifique colline, point culminant de la commune de Bommès.

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

Personnage-clef de Rayne Vigneau, Madame de Rayne, née Catherine de Pontac, entre en possession du domaine en 1834. Cette femme dynamique élève le Chateau 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 2024

Un millésime intense et gourmand !

Un terroir extraordinaire et des gestes précis pour un millésime intense et gourmand !



1^{er} Grand Cru Classé en 1855



CHÂTEAU DE
**RAYNE
VIGNEAU**



MILLÉSIME 2024

LE REFLET D'UN TERROIR EXCEPTIONNEL !

Le nez ensoleillé s'ouvre avec finesse sur des notes d'épices délicates et le parfum de la pêche blanche, de l'abricot mûr et de la mandarine.

En bouche, l'élégance règne !

Le gingembre dévoile ses notes subtiles et élégantes, portées par une intensité vibrante et une complexité, reflet fidèle du terroir de Rayne Vigneau.

La texture soyeuse de l'attaque cède ensuite la place à de tendres amers, prolongeant la dégustation dans une finale d'une longueur inattendue.

Excellente dégustation !



CÉPAGES

72% Sémillon, 28% Sauvignon Blanc

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.

ÂGE 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 12 octobre 2024.

Rendement de 10hl/ha.

VINIFICATION

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

Élevage 18 mois en barriques.

PRODUCTION

30 000 bouteilles

ANALYSE

pH: 3,71

TAV: 13,75

Acidité: 4,60

Sucre résiduels : 142