



1<sup>er</sup> Grand Cru Classé en 1855

# CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU

## CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU

MILLESIME 2025

« Equilibre, pureté et précision »



Niché sur la colline de Bommès, point culminant du Sauternais, le terroir de Rayne Vigneau exprime toute la noblesse de ses sols transmis depuis le XVII<sup>e</sup> siècle.

### Le millésime 2025 en quelques mots :

Notes de fruits jaunes frais (abricot, pêche) et de mandarines complétées par des nuances florales. L'élégance du botrytis est dominante évoquant le miel léger avec des touches légèrement épicées

**CEPAGES** 70% Sémillon, 30% 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** 46 ans

### MODE DE CULTURE

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



### VENDANGES ET RENDEMENT MOYEN

Récolte manuelle par tries successives (4 tries) du 16/09/25 au 15/10/25.  
Rendement de 9hl/ha.

### VINIFICATION

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

**PRODUCTION** 30 000 bouteilles

### ANALYSE

pH : 3,93

Acidité : 3.37g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L

Alcool : 13,5% vol.

Sucre résiduels : 146g/L



CHATEAU DE RAYNE VIGNEAU - 541 Rte du Piquey - le Vigneau 33210 Bommès

Tél.+33 (0)5 56 76 61 63 - chateau@ravnevigneau.fr - WWW.RAYNEVIGNEAU.FR - RCS BORDEAUX 312 169 964