GRAND VIN BLANC SEC DE RAYNE VIGNEAU 2024 BLANC

CHÂTEAU RAYNE VIGNEAU



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Le Château de Rayne Vigneau a été classé Premier Grand Cru de Sauternes en 1855. Ce classement témoigne d'un terroir d'exception. Ce terroir, à la fois varié et puissant, est depuis longtemps mis à profit pour produire des vins blancs au potentiel fabuleux. Ce fut notamment le cas en 1867, lorsque le Château de Rayne Vigneau fut élu meilleur vin blanc liquoreux du monde. Conscients de ce potentiel extraordinaire, nous travaillons depuis 10 ans à l'élaboration d'un grand vin blanc sec qui exprime toute la grandeur de ce terroir.

Accords mets et vins

Ce grand vin blanc sec gourmand se marie à merveille avec les fruits de mer et les desserts aux agrumes

Détails

Degrès : 14 %
Viticulture : HVE
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sémillon, Sauvignon
Région : Bordeaux
Packaging : Caisse bois de 6
Appellation : AOP Bordeaux
Couleur : Blanc
Millesime : 2024
Domaine : Château Rayne Vigneau

Caractéristiques

Terroir : Le Château de Rayne Vigneau possède un terroir exceptionnel de 84 ha.Les parcelles du Château de Rayne Vigneau bénéficient d'un terroir tout à fait particulier, composé d'argile bleue et de calcaire actif. Cette composition pédologique remarquable offre un environnement exceptionnel aux vignes. Les sols y sont très variés : argilo-gravelés sur les versants supérieurs et argilo-sableux reposant sur du calcaire lacustre.
Cépage : 78% Sauvignon - 22% Sémillon
Viticulture : Gestion intra-parcellaire des sols et du vignoble. Culture raisonnée et respect des équilibres environnementaux.
Vinification : Vinification traditionnelle en fûts (50% de barriques neuves).
Elevage : Élevage de 10 mois en barriques

Dégustation

Robe : Très belle couleur jaune légère aux reflets verts
Nez : Le premier nez est intense, envoutant. A l'agitation, les arômes de pêches blanche s'entremêlent à des notes délicates de fleurs d'acacia.
Bouche : L'attaque est ample et dynamique avec une intensité aromatique. Une subtile note boisée permet au fruit de s'exprimer pleinement.
Finale : La finale est longue et persistante, avec une fraicheur qui laisse présager un grand potentiel de garde.
Garde : 25 ans
Température de service : Entre 9 et 11°c

HISTOIRE DU DOMAINE

Le vignoble de Rayne Vigneau est assis sur une magnifique croupe dominant le Sauternais depuis la création du domaine au début du XVIIe siècle. Le Vigneau de Bommes nommait à la fois le vignoble, le Château, la Seigneurie et la famille de Vigneau, qui en fut la première titulaire. Gabriel de Vigneau apparaît en effet dans les écrits dès 1635. Son fils Étienne épouse Jeanne Sauvage, fille du seigneur d'Yquem, et prend personnellement en main en 1681 les destinées de la propriété. Madame de Rayne, née Catherine de Pontac, achètera le domaine du Vigneau en 1834.Le classement officiel de 1855 place le Vigneau parmi les premiers crus du Sauternais. En 1867, le grand courtier Daney lui attribue le premier rang immédiatement après Yquem. C'est Albert de Pontac, petit neveu de Madame de Rayne, qui donne son nom de "Rayne Vigneau" à la propriété.En 1961 le domaine est divisé. Le vignoble et les installations viticoles sont vendus. Le château, les dépendances et le parc restent dans la famille. Des investissements et un travail considérable ont été faits par les propriétaires successifs de l'exploitation viticole en faveur de la qualité des vins.Entre 2004 et 2015, le Château de Rayne Vigneau a appartenu à CA Grands Crus, filiale du Groupe Crédit Agricole, qui a mis en place un plan d'optimisation de l'ensemble du vignoble.Aujourd'hui,le Château de Rayne Vigneau, racheté par le groupe Trésor du Patrimoine, incarne une valeur sûre de l'appellation revendiquant, millésime après millésime, un style tout en intensité, en longueur et en fraîcheur.

Plaisirs du vin
La Rochelle