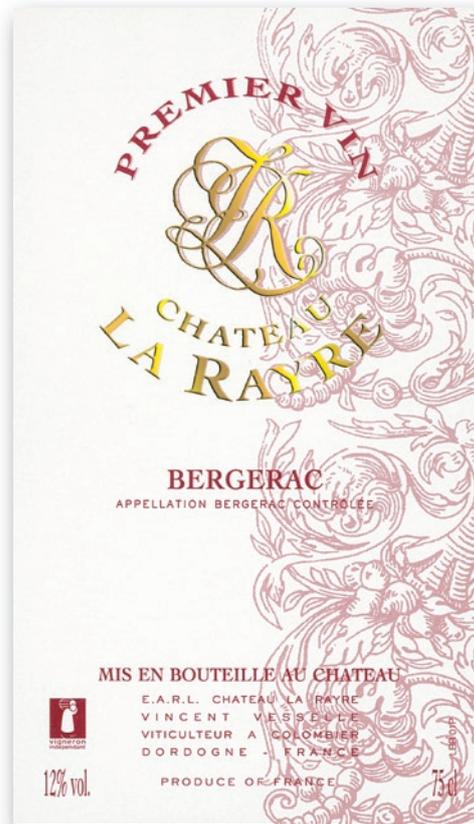


création  
lambert  
CRÉATION GRAPHIQUE ET IMPRESSION  
05 53 81 02 60 - www.chateau-la-rayre.com



**CUVEE :** CHATEAU LA RAYRE « PREMIER VIN »

**APPELLATION :** AOC BERGERAC ROUGE

**CEPAGES :** Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 40%

**VINIFICATION :** Travail traditionnel à la vigne, récolte à l'optimal de maturité, vinification traditionnelle, cuvaïson longue, élevage en barriques d'un vin pendant 12 mois.

**TERROIR :** Coteaux Sud de Monbazillac à dominante calcaire.

**DEGUSTATION / CONSERVATION :**

D'intenses reflets noirs parsèment le rubis de ce Bergerac. La groseille se dévoile dans un bouquet complexe et s'associe admirablement bien avec un trait de vanille et quelques notes florales. La bouche est également vanillée et les tanins se fondent dans une finale à la souplesse des plus agréables. A essayer sur un foie de veau poêlé. Vin pouvant être gardé 3 à 5 ans.

CHATEAU  
  
LA RAYRE

Vincent VESSELLE - E.A.R.L. CHATEAU LA RAYRE

La Rayre - F 24560 COLOMBIER

Tél 05 53 58 32 17 – Fax 05 53 24 55 58 • E-mail : [vincent.vesselle@wanadoo.fr](mailto:vincent.vesselle@wanadoo.fr) • Site : [www.chateau-la-rayre.fr](http://www.chateau-la-rayre.fr)