



création
fambert



- CUVEE :** CHATEAU LA RAYRE « PREMIER VIN »
- APPELLATION :** AOC MONBAZILLAC
- CEPAGES :** Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 40%
- VINIFICATION :** Travail traditionnel à la vigne, récolte en sur maturité par Botrytisation et par tries successives, pressurage vertical, fermentation en barriques neuves et élevage pendant 12 mois.
- TERROIR :** Coteaux Sud de Monbazillac à dominante calcaire, Vieilles vignes de + 50 ans.
- DEGUSTATION / CONSERVATION :**
Jaune d'or franc et brillant. Le nez aux notes de fruits frais comme l'abricot se mêle avec une pointe vanillée. Dans une bouche ronde et boisée, un retour de fruits mûrs et une pointe de vivacité rendent la finale agréable. A déguster à l'apéritif et avec du foie gras.
Vin pouvant être gardé 5 à 10 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 • Site : www.chateau-la-rayre.fr