MADAME DE RAYNE 2023 BLANC

CHÂTEAU RAYNE VIGNEAU



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Plus « féminin » que son aîné, ce vin est le fruit d'une recherche différente en matière de grand
Sauternes. Il fait l'objet des mêmes soins que le premier, tout en revendiquant un style plus
accessible où fraîcheur et intensité sont les maîtres mots.

Accords mets et vins

Idéal en accompagnement de fromages affinés ou persillés, de viandes blanches ou encore à l'apéritif

Détails

Millesime : 2023
Degrès : 13,5 %
Viticulture : HVE
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sémillon
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Domaine : Château Rayne Vigneau
Couleur : Blanc
Appellation : AOP Sauternes

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 : 91% Sémillon – 9 % Sauvignon Blanc
Vendange : Récolte manuelle par tries successives - du 11/09/23 au 11/10/23
Viticulture : Gestion intra-parcellaire des sols et du vignoble. Culture raisonnée et respect des équilibres environnementaux.
Vinification : Vinification traditionnelle en fûts (30% de barriques neuves).
Elevage : Élevage de 18 mois en barriques.

Dégustation

Robe : La robe est brillante, d'un jaune or pâle aux reflets dorés.
Nez : Le nez est expressif et séduisant, marqué par des arômes d'abricot mur, de pèche jaune, d'agrumes confits et de fleurs blanche accompagnés de délicates notes de miel et d'épice douces.
Bouche : En bouche, l'attaque est ample et gourmande, portée par une belle richesse aromatique. L'équilibre entre la douceur et la fraicheur apporte de la tension et de l'élégance prolongeant la dégustation sur une finale harmonieuse et persistante aux accents de fruits confits et de miel.
Finale : Une finale harmonieuse et persistante aux accents de fruits confits et de miel.
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
Marmande