



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU REYNAUD LACOSTE

BORDEAUX ROUGE



LE VIGNOBLE

Bordeaux est le vignoble des vins d'appellation le plus vaste de France. Situé dans le Sud-Ouest en bordure de l'Atlantique, il est traversé par la Garonne et la Dordogne et possède un climat océanique et tempéré. La richesse, la qualité et la diversité de ces vins reposent sur la typicité des terroirs, l'expérience des hommes et l'art de l'assemblage. La marée, remontant des deux rivières, apporte au vin des caractéristiques bien spécifiques. Bénéficiant de ce vaste territoire, les Bordeaux rouges offrent une palette aux nuances infinies et conjuguent leurs vertus de mille et une façons.

L'HISTOIRE

Le vignoble du Château Reynaud Lacoste se situe sur la commune de Cessac. Située à 64 mètres d'altitude, Le ruisseau de l'Engranne est le principal cours d'eau qui traverse la commune. Le domaine appartient aujourd'hui à monsieur Benoît Lacoste et l'âge moyen de ses vignes est de 11 ans.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange 2 à 3 semaines pour obtenir un vin de souple et rond. Elevage en cuves inox et béton.



CÉPAGES

60% Merlot, 30% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet franc



ACCORDS

A servir chambré entre 16 et 18°C. Accompagne agréablement tout le repas.



DÉGUSTATION

Robe rouge vive de belle intensité. Nez fruité, franc. Bouche fruitée et ronde, tannins assez présents mais qui restent souples. Traditionnel. $\mu\mu$



RÉCOMPENSES ET MÉDAILLES

Millésime 2016 : Médaille Or, MACON 2017

