



Château LE REYSSE 2014

Anbauggebiet / Appellation :	AOC Médoc
Lage:	an der Gironde
Boden / Terroir:	tiefgründige Kieslagen teilweise mit Ton-Kalk Untergrundgestein
Rebflächen:	5 ha
Stockdichte:	5.000 – 6.000
Ertrag:	28 hl/ha
Rebsorten:	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Alter der Reben:	+50 Jahre
Lese:	Maschinen- und Handlese 10.10. Merlot 17.10. Cabernet Sauvignon
Vinifikation:	traditionell über 40 Tage
Ausbau:	20 Monate in neuen Barriques französischer Eiche Assemblage nach dem Ausbau keine Schönung
Alkoholgehalt:	14 %
Abzug :	25.200 Flaschen, 1.100 Magnum-Flaschen 54 Doppel-Magnum, 5 Jeroboam, 12 Imperiale Château LE REYSSE 2014 ist vegan
Kontakt:	Vignobles Paeffgen Stefan & Heike Paeffgen
Adresse :	1, Route de Condissas à 33340 Bégadan
Telefon :	0556 41 50 79
Email / Internet :	vignobles@paeffgen.org / vignoblespaeffgen.org