



Château LE REYSSE 2014

Appellation :	AOC Médoc
Terroir :	Graves Girondines
Superficie :	5 ha
Densité de plantation :	5.000 – 6.000
Rendement :	28 hl/ha
Encépagement :	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Age de la vigne :	+ 50 ans
Récolte :	machine et manuel 10.10. Merlot 17.10. Cabernet Sauvignon
Vinification :	traditionnel, 40 jours, contrôle température
Elevage :	Barriques neuves de bois français des forêts Allier et Tronçais, pendant 20 mois
Finition:	sans collage
Alcool :	14 %
Production :	25.200 bouteilles, 1.100 magnums 54 double-magnums, 5 jeroboam et 12 impériale
Propriétaire et/ou Contact :	Heike et Stefan Paeffgen
Adresse :	1, Route de Condissas à 33340 Bégadan
Téléphone :	0556 41 50 79
Fax :	0981 38 47 77
Email :	vignobles@paeffgen.org
Site Internet :	vignoblespaeffgen.org