



Château LE REYSSE 2015

Anbaugebiet / 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:	33 hl/ha
Rebsorten:	8% Cabernet Franc, 50% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot
Alter der Reben:	+50 Jahre
Lese:	Maschinen- und Handlese 01.10. Merlot 02.10. Cabernet Franc 11.10. Cabernet Sauvignon
Vinifikation:	traditionell über 33 Tage
Ausbau:	20 Monate in neuen Barriques französischer Eiche Assemblage nach dem Ausbau keine Schönung
Alkoholgehalt:	14 %
Abzug :	11.400 Flaschen, 408 Magnum-Flaschen 22 Doppel-Magnum, 12 Imperiale Château LE REYSSE 2015 ist vegan
Kontakt:	Vignobles Paeffgen / Heike & Stefan Paeffgen
Adresse :	1, Route de Condissas à 33340 Bégadan
Telefon :	0556 41 50 79
Email / Internet :	vignobles@paeffgen.org / vignoblespaeffgen.org