



Château LE REYSSE 2022

Appellation :	AOC Médoc
Terroir :	Graves Girondines calcaire sous-sols Merlot argile sous-sols Cabernet Sauvignon
Superficie :	5 ha
Densité de plantation :	5.000 – 6.000
Rendement :	20 hl/ha
Encépagement / Age:	2% Cabernet Franc, + 100 ans 70% Cabernet Sauvignon, + 50 ans 28% Merlot, +60 ans
Récolte :	machine et manuel 04.10. Merlot 29.09. Cabernet Franc 07.10. Cabernet Sauvignon
Vinification :	traditionnel, 37 jours, contrôle température
Elevage :	Barriques neuves de bois français des forêts Allier et Tronçais, pendant 30 mois
Finition:	sans additives sauf sulfite
Alcool :	14 %
Production :	échantillon avant mise 27.300 bouteilles, 280 magnums 10 double-magnums et 5 impériale
Ingrédients :	raisins, sulfite le vin Château LE REYSSE est végétarien
Propriétaire et/ou Contact :	Vignobles Paeffgen / Heike et Stefan Paeffgen
Adresse :	1, Route de Condissas à 33340 Bégadan
Téléphone :	0556 41 50 79
Email / Site Internet:	vignobles@paeffgen.org / vignoblespaeffgen.org