



Château LE REYSSE 2010

Appellation :	AOC Médoc
Terroir :	Graves Gironnines
Superficie :	5 ha
Densité de plantation :	5.000 – 6.000
Rendement :	39 hl/ha
Encépagement :	55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot
Age de la vigne :	47 ans
Récolte :	machine 06.10. Merlot 16.10. Cabernet Sauvignon
Vinification :	traditionnel, 32 jours, contrôle température
Elevage :	Barriques neuves
Alcool :	14 %
Production :	25.400 bouteilles, 600 magnums, 125 double-magnums et 70 impériales
Propriétaire et/ou Contact :	Heike et Stefan Paeffgen
Adresse :	1, Route de Condissas à 33340 Bégadan
Téléphone :	0556 41 50 79
Email :	vignobles@paeffgen.org
Site Internet :	www.vignoblespaeffgen.org