



## Château LE REYSSE 2012

Appellation :	AOC Médoc
Terroir :	Graves Gironnines
Superficie :	5 ha
Densité de plantation :	5.000 – 6.000
Rendement :	32 hl/ha
Encépagement :	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Age de la vigne :	50 ans
Récolte :	machine et manuel
Vinification :	traditionnel, 33 jours, contrôle température
Elevage :	Barriques neuves de bois français des forêts Allier et Tronçais, pendant 20 mois
Finition:	sans collage
Alcool :	13,5 %
Production :	25.400 bouteilles, 960 magnums 60 double-magnums, 10 impériales
Propriétaire et/ou Contact :	Heike et Stefan Paeffgen
Adresse :	1, Route de Condissas à 33340 Bégadan
Téléphone :	0556 41 50 79
Email :	<a href="mailto:vignobles@paeffgen.org">vignobles@paeffgen.org</a>
Site Internet :	<a href="http://www.vignoblespaeffgen.org">www.vignoblespaeffgen.org</a>