



Château LE REYSSE 2013

Appellation :	AOC Médoc
Terroir :	Graves Gironlines
Superficie :	5 ha
Densité de plantation :	5.000 – 6.000
Rendement :	24 hl/ha
Encépagement :	85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot
Age de la vigne :	+ 50 ans
Récolte :	machine et manuel
Vinification :	traditionnel, 17 jours, contrôle température
Elevage :	Barriques neuves de bois français des forêts Allier et Tronçais, pendant 20 mois
Finition:	sans collage
Alcool :	13 %
Production :	1.200 bouteilles
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