



Château LE REYSSE 2016

Appellation :	AOC Médoc
Terroir :	Graves Girondines
Superficie :	5 ha
Densité de plantation :	5.000 – 6.000
Rendement :	33 hl/ha
Encépagement :	2% Cabernet Franc, 70% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot
Age de la vigne :	+ 50 ans
Récolte :	machine et manuel 20.10. Merlot 22.10. Cabernet Franc 21.10. et 23.10. Cabernet Sauvignon
Vinification :	traditionnel, 40 jours, contrôle température
Elevage :	Barriques neuves de bois français des forêts Allier et Tronçais, pendant 20 mois
Finition:	sans collage, sans additives sauf sulfite
Alcool :	14,5 %
Production :	30.250 bouteilles, 550 magnums 24 double-magnums et 12 impériale
Propriétaire et/ou Contact :	Vignobles Paeffgen / Heike et Stefan Paeffgen
Adresse :	1, Route de Condissas à 33340 Bégadan
Téléphone :	0556 41 50 79
	Email : vignobles@paeffgen.org
Site Internet :	vignoblespaeffgen.org