



## Château LE REYSSE 2020

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 :	23 hl/ha
Encépagement / Age:	2% Cabernet Franc, + 100 ans 83% Cabernet Sauvignon, + 50 ans 15% Merlot, +60 ans
Récolte :	machine et manuel 27.09. Merlot 01.10. Cabernet Franc 30.09. Cabernet Sauvignon
Vinification :	traditionnel, 28 jours, contrôle température
Elevage :	Barriques neuves de bois français des forêts Allier et Tronçais, pendant 24 mois
Finition:	sans additives sauf sulfite
Alcool :	13,5 %
Production :	26.800 bouteilles, 270 magnums 30 double-magnums et 28 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