

Château La Reyne

| | |
|---------------------------------------|--|
| <u>Surface:</u> | 33 Ha |
| <u>Production:</u> | |
| <u>Sol :</u> | La vigne se situe sur les deuxièmes terrasses du Lot |
| <u>Cépages :</u> | 90% Malbec, 10% Merlot |
| <u>Age moyen des vignes :</u> | 30 ans |
| <u>Agriculture raisonnée :</u> | Les vignes sont conduites en enherbement naturel, vendange à la main |
| <u>Vinification :</u> | Technique du pigeage en cuves de béton et barriques ouvertes thermo-régulées |
| <u>Séparation des lots :</u> | Suivant l'âge et le cépage de la vigne |
| <u>Élevage :</u> | En cuves |
| <u>Caractéristiques :</u> | Vin fruité, il est rond et gras avec une belle amplitude. Le déguster chambré, 16 à 18 degrés ou légèrement frais entre 12 et 14 degrés. Ouvrir une heure avant le service |
| <u>Mise en bouteille :</u> | Avec bouchon liège de qualité supérieure |
| Prix : | \$23.75 |

