

# Château La Reyne

<b><u>Surface:</u></b>	33 Ha
<b><u>Production:</u></b>	
<b><u>Sol :</u></b>	La vigne se situe sur les deuxièmes terrasses du Lot
<b><u>Cépages :</u></b>	90% Malbec, 10% Merlot
<b><u>Age moyen des vignes :</u></b>	30 ans
<b><u>Agriculture raisonnée :</u></b>	Les vignes sont conduites en enherbement naturel, vendange à la main
<b><u>Vinification :</u></b>	Technique du pigeage en cuves de béton et barriques ouvertes thermo-régulées
<b><u>Séparation des lots :</u></b>	Suivant l'âge et le cépage de la vigne
<b><u>Élevage :</u></b>	En cuves
<b><u>Caractéristiques :</u></b>	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
<b><u>Mise en bouteille :</u></b>	Avec bouchon liège de qualité supérieure
<b>Prix :</b>	\$24.25

