

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 :	\$25.00

