

CHATEAU REYNAUD

2020 – Fronsac

Le Vignoble – Vineyard

CONDUIT SELON DES PRATIQUES ENVIRONNEMENTALES LES PLUS EXIGEANTES, LE VIGNOBLE DU CHÂTEAU REYNAUD SE SITUE SUR LA COMMUNE DE SAILLANS. COMPOSÉ DE 3 PARCELLE D'UN SEUL TENANT D'UNE SUPERFICIE DE 1.87 HA AVEC UNE MOYENNE D'ÂGE DE 35 ANS.

APPELLATION

APPELLATION FRONSAC CONTRÔLÉE

SURFACE

1.87 HECTARE

TERROIR

LIMON SABLEUX SUR MOLLASSE DU FRONSADAIS

CÉPAGES

100% MERLOT

Vinification – Winemaking

VENDANGES

STRICTEMENT MANUELLES. TRANSPORT EN CAGETTES.
TRIE AVANT ET APRÈS ÉRAFLAGE

VINIFICATION

CUVE INOX THERMORÉGULÉE. MACÉRATION POST-
FERMENTATION ALCOOLIQUE 3/4 SEMAINES

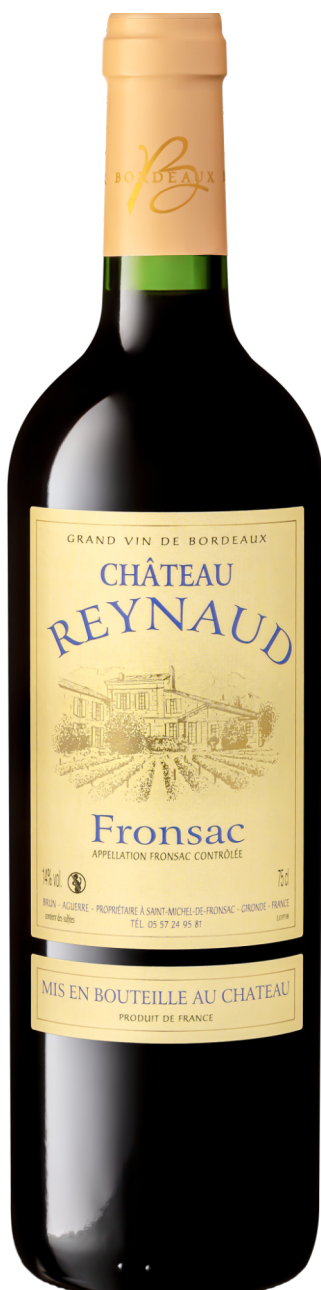
ÉLEVAGE

100% BARRIQUE, 1/3 NEUVES, 1/3 1 VIN, 1/3 2 VINS

POTENTIEL DE GARDE

2037-2041

Mise en bouteille au Château



VIGNOBLE BRUN-AGUERRE
1 LARIVEAU
33126 SAINT-MICHEL-DE-FRONSAC
GIRONDE, FRANCE



+33 (0)5 57 24 95 81

CONTACT@LACLOSERIEDEFRONSAC.COM

WWW.LACLOSERIEDEFRONSAC.COM



CHATEAU REYNAUD

2019 – Fronsac

Le Millésime 2020

APRÈS UN HIVER EXCEPTIONNELLEMENT DOUX FAVORISANT UN DÉBOURREMENT TRÈS PRÉCOCE, LE PRINTEMPS S'EST RÉVÉLÉ PARTICULIÈREMENT PLUVIEUX ET DOUX, ENTREtenant UNE FORTE PRESSION CRYPTOgamIQUE. LA FLORAISON S'EST DÉROULÉE RAPIDEMENT ET DE MANIÈRE TRÈS HOMOGÈNE DÈS LA FIN DU MOIS DE MAI SOUS DES TEMPÉRATURES ESTIVALES. UN TEMPS SEC ET TRÈS CHAUD S'EST INSTALLÉ À PARTIR DE LA MI-JUIN, MARQUANT LE DÉBUT D'UNE LONGUE PÉRIODE DE SÉCHERESSE INTERROMPUE SEULEMENT PAR DES ORAGES SALVATEURS À LA MI-AOÛT. LES RÉSERVES HYDRIQUES ACCUMULÉES DURANT LE PRINTEMPS ONT PERMIS DE SOUTENIR LA VIGNE, BIEN QUE DES CONTRAINTES FORTES SOIENT APPARUES SUR LES SOLS LES PLUS FILTRANTS.

LA FIN DE L'ÉTÉ S'EST CARACTÉRISÉE PAR DES CONDITIONS TRÈS CHAUDES ET ENSOLEILLÉES EN SEPTEMBRE, ACCÉLÉRANT LA CONCENTRATION DES BAIES ET RÉDUISANT LEUR TAILLE. LES VENDANGES DES MERLOTS SE SONT DÉROULÉES SOUS UN SOLEIL RADIEUX À UNE MATURITÉ PARFAITE. L'ARRIVÉE DE DÉPRESSIONS PLUVIEUSES À LA FIN SEPTEMBRE A PARFOIS CONTRAINT À PRÉCIPITER LE RAMASSAGE DES CABERNETS LES PLUS TARDIFS, TANDIS QUE LES GRANDS TERROIRS PRÉCOCES ONT PU RÉCOLTER DES RAISINS D'UNE RICHESSE EXCEPTIONNELLE.



PROFIL DU MILLÉSIME ROUGE

UNE QUALITÉ GLOBALE REMARQUABLE : LE MILLÉSIME PROPOSE UN STYLE PUISSANT, D'UNE GRANDE CONCENTRATION ET CARACTÉRISÉ PAR DES NIVEAUX DE POLYPHÉNOLS PARTICULIÈREMENT ÉLEVÉS.

DES MERLOTS EXCEPTIONNELS ET VELOUTÉS : PARTICULIÈREMENT FAVORISÉS PAR LES CONDITIONS ESTIVALES, ILS SE RÉVÈLENT RICHES EN COULEUR, TRÈS AROMATIQUES, DOTÉS D'UNE CHAIR GÉNÉREUSE ET DE TANINS D'UNE GRANDE FINESSE SANS AUCUNE RUSTICITÉ.

DES CABERNETS DENSES ET STRUCTURÉS : ISSUS DE PETITES BAIES TRÈS CONCENTRÉES, ILS AFFICHENT UNE TRAME TANNIQUE IMPRESSIONNANTE, ASSOCIÉE À UNE BELLE FRAÎCHEUR PRÉDICTIVE D'UNE IMMENSE LONGÉVITÉ SUR LES GRANDS TERROIRS.

CONCLUSION : MALGRÉ UN CALENDRIER MÉTÉOROLOGIQUE EXIGEANT, 2020 COMPLÈTE AVEC ÉCLAT LA TRILOGIE 2018-2019-2020, OFFRANT DES VINS ROUGES DENSES, PROFONDS ET TAILLÉS POUR UNE TRÈS LONGUE GARDE.

VIGNOBLE BRUN-AGUERRE
1 LARIVEAU
33126 SAINT-MICHEL-DE-FRONSAC
GIRONDE, FRANCE



+33 (0)5 57 24 95 81

CONTACT@LACLOSERIEDEFRONSAC.COM

WWW.LACLOSERIEDEFRONSAC.COM



CHATEAU REYNAUD

2020 – Fronsac

Commentaires

ANDREAS LARSSON

SCORE : **92/100**

COULEUR SOMBRE ET BRILLANTE. NEZ LIMPIDE OFFRANTS DES NOTES DE VIOLETTE, DE MÛRE, DE CASSIS ET QUELQUES LÉGÈRES NOTES BOISÉES. BONNE DENSITÉ, TEXTURE JEUNE OFFRANT DÉJÀ DE LA MATURITÉ, DES ARÔMES DE BAIES NOIRES FRAÎCHEMENT ÉCRASÉES, QUELQUES NOTES D'ÉPICES DOUCES ET UNE FINALE LONGUE ET CHARNUE.

VIGNOBLE BRUN-AGUERRE
1 LARIVEAU
33126 SAINT-MICHEL-DE-FRONSAC
GIRONDE, FRANCE



+33 (0)5 57 24 95 81

CONTACT@LACLOSERIEDEFRONSAC.COM

WWW.LACLOSERIEDEFRONSAC.COM