

CHATEAU REYNAUD

2019 – 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 2 SEMAINES

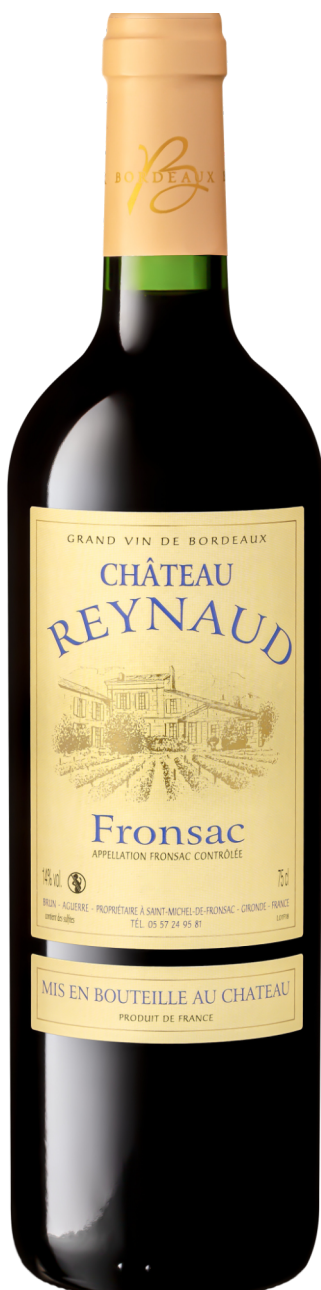
ÉLEVAGE

100% CUVE INOX

POTENTIEL DE GARDE

2027-2030

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 2019

APRÈS UN DÉBUT D'ANNÉE DOUX ENTRAÎNANT UN DÉBOURREMENT PRÉCOCE, LA POUSSE S'EST RALENTIE AU PRINTEMPS SOUS UN CLIMAT MAUSSADE ET FRAIS. LA FLORAISON S'EST DÉROULÉE DÉBUT JUIN DANS DES CONDITIONS PARFOIS HUMIDES, PROVOQUANT PONCTUELLEMENT DE LA COULURE ET DU MILLERANDAGE. UN TEMPS SEC ET TRÈS CHAUD S'EST INSTALLÉ DÈS LA MI-JUIN. GRÂCE AUX RÉSERVES HYDRIQUES ACCUMULÉES DANS LES SOLS, LA VIGNE A POURSUIVI SON DÉVELOPPEMENT MALGRÉ UN ÉTÉ PARTICULIÈREMENT CHAUD ET ENSOLEILLÉ. DES ORAGES TRÈS CHAOTIQUES EN JUILLET ONT CRÉÉ DES DISPARITÉS LOCALES, ÉTALANT PARFOIS LA VÉRAISON JUSQU'À LA FIN DU MOIS D'AÔÛT.

UN MOIS DE SEPTEMBRE CHAUD, SEC ET LUMINEUX EST ENSUITE VENU COMPENSER LE LÉGER RETARD DE MATURITÉ. DES PLUIES SALUTAIRES VERS LE 20 SEPTEMBRE ONT PERMIS DE DÉBLOQUER LA MATURATION DES MERLOTS SANS DÉTÉRIORER LEUR ÉTAT SANITAIRE. LES VENDANGES DES CABERNETS SE SONT ENSUITE DÉROULÉES SOUS UN BEAU TEMPS CLÉMENT ET VENTILÉ, PERMETTANT DE RAMASSER DES RAISINS TRÈS SAINS À LEUR MATURITÉ OPTIMALE.



PROFIL DU MILLÉSIME ROUGE :

- UNE QUALITÉ GLOBALE ENTHOUSIASMANTE : LE MILLÉSIME OFFRE UN STYLE ÉQUILIBRÉ ET LÉGÈREMENT PLUS CLASSIQUE QU'EN 2018, COMBINANT UNE BELLE RICHESSE ALCOOLIQUE À DES NIVEAUX D'ACIDITÉ TRÈS SATISFAISANTS.

- DES MERLOTS MOELLEUX ET EXPRESSIFS : TRÈS RÉUSSIS, ILS SE RÉVÈLENT RICHES EN SUCRES, EXTRÊMEMENT SAVOUREUX ET DOMINÉS PAR D'ÉCLATANTS ARÔMES DE CERISE, DE MÛRE ET DE PRUNE FRAÎCHE. LEURS TANINS SE MONTRENT FONDUS ET EXTRÊMEMENT SUAVES.

- DES CABERNETS FRUITÉS ET STRUCTURÉS : RÉCOLTÉS SANS PRÉCIPITATION, ILS AFFICHENT UN FRUITÉ ÉCLATANT ET UNE TRAME TANNIQUE BIEN PRÉSENTE. LES PLUS GRANDS TERROIRS DE GRAVES PROFONDES SIGNENT ICI DES RÉUSSITES ABSOLUMENT REMARQUABLES.

CONCLUSION : GRÂCE À DES CONDITIONS CLIMATIQUES IDÉALES EN FIN D'ÉTÉ ET LORS DES VENDANGES, 2019 S'IMPOSE COMME UNE TRÈS BELLE RÉUSSITE BORDELAISE, DONNANT DES VINS ROUGES HARMONIEUX, SAVOUREUX ET TAILLÉS POUR LA 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