# SEC DE RAYNE VIGNEAU 2015 BLANC

CHÂTEAU RAYNE VIGNEAU




Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Issu du terroir exceptionnel du Château de Rayne Vigneau , premier grand cru classé, le Sec
de Rayne Vigneau est un Bordeaux blanc, 100 % sauvignon. Ce grand vin, a bénéficié du terroir exceptionnel du Château de Rayne Vigneau ,alliant des argile grise au calcaire à astéries de la région. L'alchimie de ce terroir, une Viticulture attentionnée et précise, à l'écoute de la nature, permet d'élaborer des sauvignon intenses et atypiques. Tout le savoir-faire accumulé pour l'élaboration du premier grand cru classé est ainsi utilisé pour le Sec de Rayne Vigneau.

## Accords mets et vins

Apéritf, poisson en sauce, lotte à la moutarde, tarte fine au fromage de chèvre.

## Détails

**Millesime :** 2015
**Degrès :** 13 %
**Viticulture :** HVE
**Contenance :** 0,75 L
**Cépages :** Sauvignon
**Région :** Bordeaux
**Packaging :** carton de 6
**Domaine :** Château Rayne Vigneau
**Couleur :** Blanc
**Appellation :** AOP Bordeaux

## Caractéristiques

**Terroir :** Le Château de Rayne Vigneau possède un terroir exceptionnel de 84 ha. Quelques hectares de sauvignon blanc sont exclusivement réservés à la production de ce blanc sec et se composent d'argile reposant sur un plateau calcaire à astéries et de graves argileuses.
**Cépage :** 100% Sauvignon
**Viticulture :** Gestion intra-parcellaire des sols et du vignoble. Culture raisonnée et respect des équilibres environnementaux.
**Vinification :** Les vinifications sont réalisées dans des cuves en bois de chêne. Ces cuves thermorégulées et équipées de pales permettent un élevage sur lies fines accompagné d'un bâtonnage régulier.
**Elevage :** Elevage sur lies fines accompagné d'un bâtonnage régulier, élavage de 6 mois dans des cuves en bois de chêne.

## Dégustation

**Robe :** Robe cristalline, très scintillante.
**Nez :** Le nez est d'une intensité merveilleuse. Précis, net, floral, il se dessine sur un tableau champêtre, mêlant la fraîcheur d'une herbe verte, la délicatesse d'une fougère, la gourmandise d'une mandarine et la vivacité du gingembre.
**Bouche :** Poulet à l'estragon - Feuilletée de chèvre chaud & miel
**Garde :** 11-15 ans
**Température de service :** Entre 9 et 11°c

## HISTOIRE DU DOMAINE

Le vignoble de Rayne Vigneau est assis sur une magnifique croupe dominant le Sauternais depuis la création du domaine au début du XVIIe siècle. Le Vigneau de Bommes nommait à la fois le vignoble, le Château, la Seigneurie et la famille de Vigneau, qui en fut la première titulaire. Gabriel de Vigneau apparaît en effet dans les écrits dès 1635. Son fils Étienne épouse Jeanne Sauvage, fille du seigneur d'Yquem, et prend personnellement en main en 1681 les destinées de la propriété. Madame de Rayne, née Catherine de Pontac, achètera le domaine du Vigneau en 1834.Le classement officiel de 1855 place le Vigneau parmi les premiers crus du Sauternais. En 1867, le grand courtier Daney lui attribue le premier rang immédiatement après Yquem. C'est Albert de Pontac, petit neveu de Madame de Rayne, qui donne son nom de "Rayne Vigneau" à la propriété.En 1961 le domaine est divisé. Le vignoble et les installations viticoles sont vendus. Le château, les dépendances et le parc restent dans la famille. Des investissements et un travail considérable ont été faits par les propriétaires successifs de l'exploitation viticole en faveur de la qualité des vins.Entre 2004 et 2015, le Château de Rayne Vigneau a appartenu à CA Grands Crus, filiale du Groupe Crédit Agricole, qui a mis en place un plan d'optimisation de l'ensemble du vignoble.Aujourd'hui,le Château de Rayne Vigneau, racheté par le groupe Trésor du Patrimoine, incarne une valeur sûre de l'appellation revendiquant, millésime après millésime, un style tout en intensité, en longueur et en fraîcheur.

Plaisirs du vin
Albi