



ASSEMBLAGE PRIMEUR 2024
EN PRIMEUR BLEND 2024
66% sémillon
34% sauvignon blanc

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune claire assez soutenue. Le nez s'ouvre sur des notes complexes d'agrumes, de pêche blanche, de verveine. La bouche, enveloppante dès l'attaque, est ronde, pleine, et charnue. La dégustation termine par une belle fraîcheur équilibrée par un fruit persistant sur une finale tout en longueur.

TASTING NOTE

Fairly deep, light yellow colour. The nose opens with complex notes of citrus, white peach and verberna. The wines offering an enveloping mouthfeel from the attack, is round, full, fleshy, on the palate. The tasting ends with a lovely freshness well-balanced by a lingering fruity expression on the long finish.

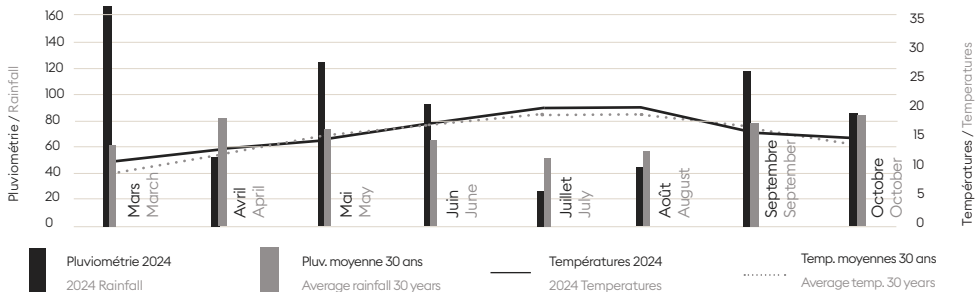




CHATEAU RAHOUL

GRAVES

Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux



SUPERFICIE

4 Ha

NATURE DES SOLS

Sablo-graveleux et argilo-graveleux.

DENSITÉ DE PLANTATION

5 600 à 6 900 pieds/Ha

ENVIRONNEMENT

HVE 3. Produits bio et biocontrôle privilégiés, pas de CMR. Enherbement raisonné, semis temporaires selon la vigueur de la parcelle.

TRAVAUX DU VIGNOBLE

Ebourgeonnage manuel, épauprage, effeuillage, échardage sur le sauvignon. Elimination des grappes à grains de maturité hétérogène à partir de mi-véraison si nécessaire.

VENDANGES

Manuelles, en cagettes. Intra-parcellaires.
3 Ha de sémillon : 05 au 17/09
1 Ha de sauvignon : 06 au 10/09

VINIFICATION

Fermentation alcoolique en barriques, dont 16% neuves.

ÉLEVAGE

8 mois dans les mêmes fûts de chêne, sur lies fines, avec batonnages réguliers.

AREA

4 Ha

TYPE OF SOILS

Sandy gravel and clay gravel.

PLANTING DENSITY

5,600 to 6,900 vines/Ha

ENVIRONMENT

HVE 3. Organic and bio-controlled agents prioritized. CMR pesticides banned. Sustainable cover planting, temporary sowing depending on the vigour of the plot.

VINEYARD MANAGEMENT

Manual budstripping, desuckering, leaf thinning and lateral shoot removal on Sauvignon. Grapes of inconsistent ripeness removed from mid-veraison as necessary.

HARVESTING

Selective harvesting, manual, in small crates.
3 Ha Semillon: 5 to 17/09
1 Ha Sauvignon: 6 to 10/09

VINIFICATION

Alcoholic fermentation in barrels, 16% of which are new.

AGEING

8 months in the same oak barrels, on fine lees, with regular stirring of the lies.

1840

DOURTHE