



ASSEMBLAGE PRIMEUR 2024 EN PRIMEUR BLEND 2024

80% merlot
14% cabernet franc
6% petit verdot

NOTE DE DÉGUSTATION

La robe présente une couleur éclatante, assez profonde. Le nez est frais, fruité, marqué par une note de cerise noire. L'attaque est franche, la bouche linéaire, tendue, est enrobée de tanins fins et équilibrés. Elle évolue vers une longue finale où s'étire cette expression fruitée et minérale typique du terroir argilo-calcaire de Château Reysson.

TASTING NOTE

The color is bright and quite deep. The nose is fresh and fruity, with a hint of black cherry. Initially direct, the palate is linear and taught, coated in fine, balanced tannins. It culminates into a long finish, where the fruity and mineral expression typical of the clay-limestone terroir of Château Reysson stretches out.

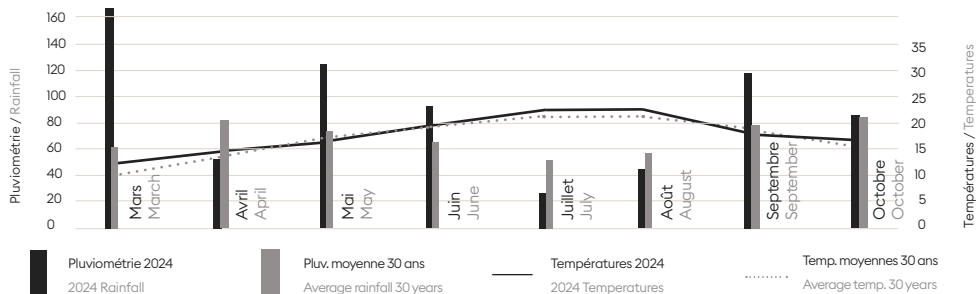




CHÂTEAU REYSSON

HAUT-MÉDOC

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL



SUPERFICIE EN PRODUCTION

31 Ha

NATURE DES SOLS

Plateau et coteaux argilo-calcaires. Calcaire à astéries.

DENSITÉ DE PLANTATION

6 700 pieds/ha

ENVIRONNEMENT

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

TRAVAUX DU VIGNOBLE

Labours traditionnels, désherbage mécanique. Ébourgeonnage manuel, épamprage, effeuillage, échardage. Élimination des grappes à grains de maturité hétérogène à partir de mi-véraison si nécessaire.

VENDANGES

25 Ha de merlot : 25/09 - 04/10

4 Ha de petit verdot : 05 et 07/10

2 Ha de cabernet franc : 30/09 et 08/10

Intra-parcellaires. Tri densimétrique

VINIFICATION

Traditionnelle en lots séparés, cuves inox thermorégulées. Cuvaïson 28 à 30 jours. Fermentation malo-lactique partiellement en barriques.

ÉLEVAGE

12 mois en fûts de chêne, dont 21% neufs, sur lies fines. 6 lots en amphores.

AREA IN PRODUCTION

31 Ha

TYPE OF SOILS

Clay-limestone plateau and slopes, limestone with fossilised shells.

PLANTING DENSITY

6,700 vines/ha

ENVIRONMENT

HVE 3. Organic and bio-controlled agents prioritized. CMR pesticides banned. Sustainable cover planting.

VINEYARD MANAGEMENT

Traditionnal ploughing, mechanical weeding. Manual budstripping, secondary shoot removal, deleafing and lateral shoot removal. Removing bunches or grapes of inconsistent ripeness from mid-veraison onwards when necessary.

HARVESTING

25 Ha Merlot: 25/09 - 04/10

4 Ha Petit Verdot: 05 and 07/10

2 Ha Cabernet Franc: 30/09 and 08/10

Selective harvesting. Densimétrique sorting.

VINIFICATION

Traditional in separate batches, in thermo-regulated stainless steel tanks. Vatting 28 to 30 days. Malolactic fermentation partially in barrels.

AGEING

12 months in oak barrels, 21% new, on fine lees. 6 batches in amphorae.

1840

DOURTHE