

# Château Reynon Rouge

## Millésime 2008

### *Appellation*

Premières Côtes de Bordeaux

### *Producteur*

Château REYNON  
Denis & Florence DUBOURDIEU EARL  
33410 BEGUEY

### *Contact*

Tél. : 05 56 62 96 51  
Fax. : 05 56 62 14 89  
reynon@wanadoo.fr  
www.denisdubourdieu.com

### *Situation & Histoire*

Le Château Reynon, à Béguey, dans les Premières Côtes de Bordeaux, a été acheté en 1958 par le père de Florence Dubourdieu, Jacques David ; sa fille et son gendre, Denis Dubourdieu, lui ont succédé en 1976. Grâce à leurs efforts, Château Reynon est aujourd'hui l'un des crus les plus renommés des Premières Côtes de Bordeaux.

### *Sols*

Des graves profondes sur sous-sols argileux occupent le sommet d'une colline parfaitement drainée. A mi-pente, les terrains sont argilo-calcaires et le rocher affleure par endroit. Le pied de côte possède des sols plus sableux.

### *Vignoble*

Sur 19.2 ha le vignoble rouge est constitué de Merlot (84 %), Cabernet Sauvignon (12 %), Petit Verdot (4 %). La densité de plantation est de 5 500 ceps par ha.

### *Viticulture*

Exclusivement entretenu par les labours traditionnels, le sol de notre vignoble ne reçoit aucun herbicide. Les fumures organiques sont à base de composts végétaux. Ebourgeonnages, palissages, effeuillages sont effectués à la main avec un soin méticuleux. Ainsi « cultivées comme un jardin », dans une nature ordonnée et préservée, nos vignes mûrissent précocement des raisins concentrés, savoureux, possédant la douceur et l'éclat aromatique du fruit frais que nous souhaitons retrouver dans nos vins.



# Château Reynon Rouge

## Millésime 2008

---

### *Vinification*

La vendange mûre, cueillie à la main, subit 20 à 25 jours de cuvaison à température modérée de 25 à 30°C. L'élevage, pendant 12 mois est effectué en barriques de chêne dont un tiers est neuf.

### *Assemblage*

90 % Merlot - 8 % Cabernet Sauvignon - 2 % Petit Verdot

### *Dégustation*

Le Château Reynon Rouge possède une couleur profonde et des arômes fondus aux nuances de réglisse, de cassis, de fumée ; les saveurs sont veloutées, fines et puissantes.

### *Appréciation du cru*

APPRÉCIATIONS GÉNÉRALES DE BETTANE & DESSEAUVE

Reynon est la propriété originelle de l'oenologue Denis Dubourdieu. Splendidement située sur le coteau de Béguey, à côté du village de Cadillac, elle fait face à la Garonne et au vignoble de Graves où Denis s'est aujourd'hui également implanté (Clos Floridène et le Haura). Rouges et blancs sont ici recommandables, dans un style racé et élancé, séduisant par sa droiture et sa fraîcheur.

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2010 - SEPTEMBRE 2009

L'APPRÉCIATION GÉNÉRALE DE BERNARD BURTSCHY, ANTOINE GERBELLE, OLIVIER POUSSIER

« Les vins rouges ont bien progressé et se placent désormais, grâce à leur soyeux de texture et à leur longueur, parmi les meilleurs de l'appellation des Premières Côtes de Bordeaux. »

(LA REVUE DES VINS DE FRANCE CLASSEMENT DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2006 - SEPTEMBRE 2005)

POUR ACHETER SANS JAMAIS VOUS TROMPER

Château Reynon Premières Côtes de Bordeaux 1er sur 187 vins classés

(VIN LE GRAND PALMARES 2007, GREGORY MOTTE, NOVEMBRE 2006)

L'APPRÉCIATION GÉNÉRALE D'OZ CLARKE

« The reds often need a few years to show their delicious blackcurrant and raspberry fruit and creamy texture to best advantage, but that soft, creamy texture means you can drink them as soon as they're bottled »

(BORDEAUX : THE WINES / THE VINEYARDS/THE WINEMAKERS - OZ CLARKE - 2006)