



CHÂTEAU LA RENOMMÉE

SAINT-EMILION

CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES DE NOS CUVÉES

MAINE REYNAUD - SAINT-ÉMILION GRAND CRU



- La cuvée *Maine Reynaud* est produite sur plusieurs parcelles du plateau de St-Laurent des Combes.
- Ces parcelles ont entre 30 et 40 ans.
- Le sol est sablo-argileux en surface, et argileux en profondeur.
- L'encépagement est dominé par le Merlot (80 %) associé au Cabernet Franc (15 %) et au Cabernet Sauvignon (5 %).
- L'élevage est de 12 mois en barriques de 1 ou 2 vins.
- La production annuelle est de 20 à 25 000 bouteilles.
- La cuvée *Maine Reynaud* est un vin de garde.

MAINE RABYON - SAINT-ÉMILION GRAND CRU



- La cuvée *Maine Rabyon* est produite sur une parcelle de 1 Ha au lieu-dit Rabyon.
- La vigne a été plantée en 1958. Elle a donc plus de 50 ans.
- Le sol est sablo-graveleux en surface, et argileux en profondeur.
- L'encépagement est assez original pour St-Emilion : 50 % Merlot et 50 % Cabernet Franc. Cela contribue à la typicité de cette cuvée.
- L'élevage est de 12 mois en barriques neuves de chêne français à grains très fins.
- La production annuelle est de 4 à 5 000 bouteilles.
- La cuvée *Maine Rabyon* est un grand vin de garde.

LE MAINE - SAINT-ÉMILION



- La cuvée *Le Maine* est produite sur une petite parcelle d'un demi hectare au lieu-dit Le Canton du Loup.
- Les vignes ont une quinzaine d'années.
- Le sol est sableux en surface, graveleux en profondeur.
- L'encépagement est très largement dominé par le Merlot (90 %) et complété par un peu de Cabernet Franc (10 %).
- La production annuelle est de 3 à 4 000 bouteilles.
- La cuvée *Le Maine* peut être consommée agréablement dès sa deuxième année.

LA TOUR REYNAUD - BORDEAUX



- La cuvée *La Tour Reynaud* est produite sur une parcelle de 1 Ha 35, à l'orée de l'aire d'Appellation Saint-Emilion, au sud de la Juridiction.
- La vigne a été plantée en 1980. Elle a donc 35 ans tout juste.
- Le sol est argilo-sableux, légèrement limoneux.
- Le climat est adouci par la proximité de la Dordogne qui coule à quelques centaines de mètres.
- L'encépagement, 100 % Merlot, contribue à la rondeur de cette cuvée.
- La production annuelle est d'environ 10 000 bouteilles.