



CHÂTEAU DE
**RAYNE
VIGNEAU**



CHÂTEAU DE
**RAYNE
VIGNEAU**

Le Château de Rayne Vigneau est classé 1er Grand Cru de blanc en 1855. Ce classement consacre un terroir exceptionnel. Ce terroir pluriel et puissant permet depuis très longtemps de produire des vins blancs avec un potentiel fabuleux. Ce fut le cas en 1867, lorsque le Château de Rayne Vigneau fut élu meilleur vin blanc liquoreux au monde.

Conscient de ce potentiel extraordinaire, Vincent Labergère et ses équipes travaillent depuis 10 ans pour élaborer un grand vin blanc sec exprimant la grandeur de ce terroir. Millésime après millésime, ajustant l'origine des raisins, les dates de vendanges, le processus de vinification et d'élevage, ils décident pour la première fois de commercialiser le millésime 2022.



Château de Rayne Vigneau
4 le Vigneau - 33210 Bommès - France
Tél. 05 56 76 61 63





Château de Rayne Vigneau 2022

Grand Vin Blanc Sec

CHÂTEAU DE
**RAYNE
VIGNEAU**

Les vins du
Château de Rayne
Vigneau ont une
définition unique,
ils sont :

Modernes

Précis

Elégants

Président :
Derek Rémy Smith
Directeur général :
Vincent Labergère

Un vin unique et rare

Seul **1 927 cols** ont été produit
pour le millésime 2022

Son origine :

Il existe sur le parcellaire du
Château de Rayne Vigneau, un
terroir très particulier, constitué
d'**argile bleue et de calcaire
actif**. Cette composition de sol
remarquable crée **un berceau
hors-norme pour la vigne**.

Le travail des équipes :

Ce vin est l'aboutissement de 10
années de travail. Au fil des
millésimes, les équipes du Château
ont mis en place une méthode de
vendange, de vinification et
d'élevage bien précise pour
**produire un vin exprimant ce
terroir incomparable**.



Une lecture décalée des cépages :

En travaillant le sémillon sur le
fruit et la complexité aromatique,
le sauvignon sur la puissance et la
structure, nous avons produit **un
vin à part**.

Millésime 2022

Impression de dégustation

Le château de Rayne Vigneau
Grand Vin Blanc Sec est un vin
éclatant. Généreux et vif, le nez
entrelace les notes de pêche, de
pamplemousse et de silex.
La bouche, étonnante, tendue,
très dynamique est d'une très
grande longueur.

**La délicate puissance du vin,
sa complexité harmonieuse
crée une émotion unique.**

Assemblage :
Sauvignon 60 %
Sémillon 40 %

Analyse :
Alcool : 13.62 % Vol
Acidité totale :
4.40 g H₂SO₄/L
pH : 3.28

Elevage :
12 mois, barriques
dont 35 % neuves

Volume produit :
1927 bouteilles

