



- CUVEE :** CHATEAU LA RAYRE
- APPELLATION :** AOC BERGERAC SEC
- CEPAGES :** Sauvignon 80%, Sémillon 20%
- VINIFICATION :** Travail traditionnel à la vigne, récolte à l'optimal de maturité, macération pelliculaire, pressurage pneumatique, fermentation basse température et élevage sur lies.
- TERROIR :** Coteaux Sud de Monbazillac à dominante calcaire.
- DEGUSTATION / CONSERVATION :**
- Nez intense offrant des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de mangue. Rondeur en bouche particulièrement réussie ainsi que la finale ample et fruitée. A boire rapidement en apéritif ou avec des fruits de mer.

CHATEAU  
  
LA RAYRE

Vincent VESSELLE - E.A.R.L. CHATEAU LA RAYRE

La Rayre - F 24560 COLOMBIER

Tél 05 53 58 32 17 – Fax 05 53 24 55 58

E-mail : [vincent.vesselle@wanadoo.fr](mailto:vincent.vesselle@wanadoo.fr)

Site : [www.chateau-la-rayre.fr](http://www.chateau-la-rayre.fr)