

- PRIMEURS 2025 -



ASSEMBLAGE PRIMEUR 2025
EN PRIMEUR BLEND 2025
68% sémillon
32% sauvignon blanc

NOTE DE DÉGUSTATION

Le nez, intense et expressif, mêle pêche blanche, agrumes et fleurs blanches. L'attaque est vive, la bouche ample et savoureuse, portée par la matière généreuse du sémillon. L'acidité, fraîche et bien intégrée, accompagne la dégustation vers une finale longue, pure et élégante. Ce millésime allie complexité aromatique, fraîcheur et harmonie, et promet un bel avenir en garde.

TASTING NOTE

On the nose, intense and expressive, notes of white peach and citrus intermix with white flowers. The attack is lively. The palate ample and flavourful, is supported by the generous structure of the Sémillon. The acidity, fresh and well-integrated, guides the tasting towards a long, pure, and elegant finish. This vintage combines aromatic complexity, freshness, and harmony, and promises excellent ageing potential.

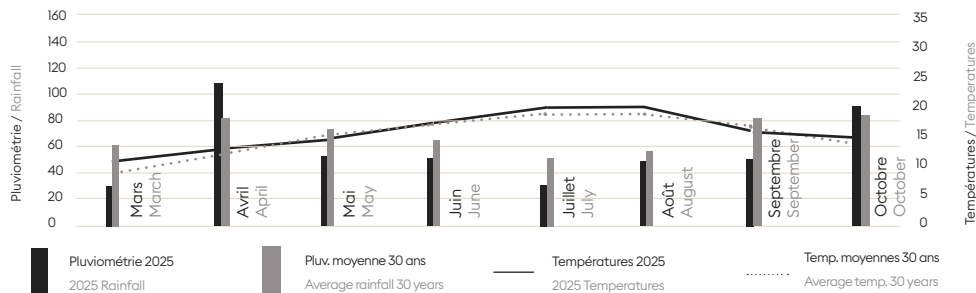




CHATEAU RAHOUL

GRAVES

Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux



SUPERFICIE

6 Ha

AREA

6 Ha

NATURE DES SOLS

Sablo-graveleux et argilo-graveleux.

TYPE OF SOILS

Sandy gravel and clay gravel.

DENSITÉ DE PLANTATION

5 600 à 6 900 pieds/Ha

PLANTING DENSITY

5,600 to 6,900 vines/Ha

ENVIRONNEMENT

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

ENVIRONMENT

HVE 3. Organic and bio-controlled agents prioritized. CMR pesticides banned. Sustainable cover planting, temporary sowing depending on the vigour of the plot.

TRAVAUX DU VIGNOBLE

Ebourgeonnage manuel, épannage, effeuillage, échardage sur le sauvignon. Elimination des grappes à grains de maturité hétérogène à partir de mi-véraison si nécessaire.

VINEYARD MANAGEMENT

Manual budstripping, desuckering, leaf thinning and lateral shoot removal on Sauvignon. Grapes of inconsistent ripeness removed from mid-veraison as necessary.

VENDANGES

Manuelles, en cagettes. Intra-parcellaires.
Sémillon : 27/08
Sauvignon : 19/08

HARVESTING

Selective harvesting, manual, in small crates.
Sémillon: August 27
Sauvignon: August 19

VINIFICATION

Fermentation alcoolique en amphore (9%) et barriques dont 9% neuves.

VINIFICATION

Alcoholic fermentation in amphorae (9%), and barrels, 9% of which are new.

ÉLEVAGE

8 mois dans les mêmes amphores et fûts de chêne, sur lies fines, avec batonnages réguliers.

AGEING

8 months in the same amphorae and oak barrels, on fine lees, with regular stirring of the lies.