

- PRIMEURS 2025 -



ASSEMBLAGE PRIMEUR 2025 EN PRIMEUR BLEND 2025

53% merlot

29% cabernet-sauvignon

18% petit verdot

NOTE DE DÉGUSTATION

Le nez révèle un fruit noir intense, relevé de notes épicées et discrètement fumées. L'attaque est souple et ronde, la bouche ample et charnue, soutenue par des tanins élégants. La finale, longue et savoureuse, prolonge le fruit et les épices avec précision. Ce millésime 2025 se distingue par son équilibre, sa fraîcheur et son expression fruitée élégante.

TASTING NOTE

The nose reveals intense dark fruit, enhanced by spicy and subtly smoky notes. Supple and rounded on the attack, the ample and fleshy palate is backed by elegant tannins. The fruit and spices expression linger with precision on a long and flavourful finish. Balance, freshness, and elegant fruit expression characterise this 2025 vintage.

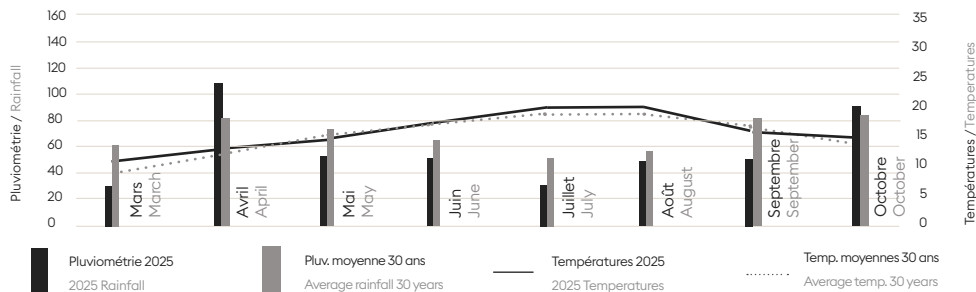




CHATEAU RAHOUL

GRAVES

Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux



SUPERFICIE

18 Ha

NATURE DES SOLS

Sablo-graveleux et argilo-graveleux.

DENSITÉ DE PLANTATION

5 600 à 6 900 pieds/Ha

ENVIRONNEMENT

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

TRAVAUX DU VIGNOBLE

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

VENDANGES

Intra-parcellaires. Tri optique.

Merlot : 8 - 12 septembre

Cabernet-sauvignon : 19 au 23 septembre

Petit verdot : 11 septembre

VINIFICATION

Traditionnelle en lots séparés, cuves inox thermorégulées. Macération pré-fermentaire à froid sur certains lots. Cuvaision 14 à 21 jours. Fermentation malo-lactique partiellement en barriques.

ÉLEVAGE

12 mois en foudres bois et fûts de chêne, dont 15% neufs, sur lies fines.

AREA

18 Ha

TYPE OF SOILS

Sandy gravel and clay gravel.

PLANTING DENSITY

5,600 to 6,900 vines/Ha

ENVIRONMENT

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

VINEYARD MANAGEMENT

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

HARVESTING

Selective harvesting. Optical sorting.

Merlot: September 8 to 12

Cabernet Sauvignon: September 19 to 23

Petit Verdot: September 11

VINIFICATION

Traditional in separate batches, in thermo-regulated stainless steel tanks. Pre-fermentation cold maceration on selected batches. Vatting 14 to 21 days. Malolactic fermentation partially in barrels.

AGEING

12 months wooden vats and oak barrels, 15% new, on fine lees.