

- PRIMEURS 2022 -



### ASSEMBLAGE PRIMEUR 2022

EN PRIMEUR BLEND 2022

88% merlot

9% petit verdot

3% cabernet franc

### NOTE DE DÉGUSTATION

Habillé d'une jolie robe rubis profonde, ce vin s'ouvre sur une note fraîche, minérale, caractéristique du terroir calcaire de Château Reysson. Le nez évolue à l'aération vers d'élégantes notes florales (rose ancienne) et de noyaux (cerise). Souple et dense dès l'attaque, la bouche offre des tannins serrés, enveloppés d'une chair pleine et soyeuse. L'ensemble, très équilibré, s'étire en une longue finale savoureuse et tonique.

### TASTING NOTE

Revealing its attractive, ruby red appearance, the wine debuts on a fresh mineral note, the hallmark of Chateau Reysson's limestone terroir. The bouquet develops in the glass to offer elegant floral aromas of heirloom roses and cherries. Initially soft and concentrated, the wine is silky and full-bodied and coats the taut tannins. Very well-balanced overall, culminating in a long, savoury, yet lively finish.





CHÂTEAU  
**REYSSON**  
HAUT-MÉDOC

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

**SUPERFICIE EN PRODUCTION**

49 Ha

**NATURE DES SOLS**

Plateau et coteaux argilo-calcaires. Calcaire à astéries.

**DENSITÉ DE PLANTATION**

6 700 pieds/Ha

**ENVIRONNEMENT**

Terra Vitis ®. HVE 3. Produits bio et biocontrôle privilégiés, pas de CMR. Enherbement raisonné, semis temporaires.

**TRAVAUX DU VIGNOBLE**

Labours traditionnels, désherbage mécanique. Ébourgeonnage manuel, épamprage, effeuillage, échardage. Élimination des grappes à grains de maturité hétérogène à partir de mi-véraison si nécessaire.

**VENDANGES**

43,5 Ha de merlot : 12 - 28/09

3 Ha de petit verdot : 21/09

2 Ha de cabernet franc : 22/09

0,5 Ha de cabernet-sauvignon : 03/10

Intra-parcellaires. Tri optique.

**VINIFICATION**

Traditionnelle en lots séparés, cuves inox thermorégulées. Cuvaison 26 à 28 jours. Fermentation malo-lactique partiellement en barriques.

**ÉLEVAGE**

12 mois en fûts de chêne, dont 20% neufs, sur lies fines. 6 lots en amphores.

**AREA IN PRODUCTION**

49 Ha

**TYPE OF SOILS**

Clay-limestone plateau and slopes, limestone with fossilised shells.

**PLANTING DENSITY**

6,700 vines/ha

**ENVIRONMENT**

Terra Vitis®. HVE 3. Organic and bio-controlled agents prioritized. CMR pesticides banned. Sustainable cover planting.

**VINEYARD MANAGEMENT**

Traditional ploughing, mechanical weeding. Manual budstripping, secondary shoot removal, deleafing and lateral shoot removal. Removing bunches or grapes of inconsistent ripeness from mid-veraison onwards when necessary.

**HARVESTING**

43.5Ha Merlot: 12 - 28/09

3 Ha Petit Verdot: 21/09

2 Ha Cabernet Franc: 22/09

0.5 Ha Cabernet Sauvignon: 03/10

Selective harvesting. Optical sorting.

**VINIFICATION**

Traditional in separate batches, in thermo-regulated stainless steel tanks. Vatting 26 to 28 days. Malolactic fermentation partially in barrels.

**AGEING**

12 months in oak barrels, 20% new, on fine lees. 6 batches in amphorae.

1840

**DOURTHE**