



# Portraits

## CHÂTEAU DE REGUIGNON

### BORDEAUX

#### LA PROPRIÉTÉ

Le domaine est situé à Marcillac, au nord de Bordeaux, sur la rive droite de l'estuaire de la Gironde, face aux prestigieux vignobles de Saint-Estèphe et Pauillac.

#### TERROIR & VINIFICATION

Superficie : 20 hectares

Sol : Sablo limoneux.

Encépagement : 85% de Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

Assemblage : 80% de Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Âge moyen des vignes : 19 ans

Vinification traditionnelle en cuves avec une longue cuvaison pour obtenir couleur et arômes fruités.

La cuvaison dure 15 jours, avec macération.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est d'un grenat profond intense, rehaussé par une belle brillance. Le nez est puissant, complexe mêlant des parfums de fruits rouges et noirs ainsi que de quelques notes boisées. La bouche est charnue avec une belle trame tannique savoureuse qui soutient un bel équilibre en finale.

Ce vin doit être servi chambré entre 18 et 20°C.

Vin rouge à apprécier au cours du repas, idéal en accompagnement de viandes rouges et fromages.

“ J’ai appris la vigne et le vin sur les genoux de mon grand-père. Il m’a transmis l’amour de la terre, l’écoute de la nature et toute l’attention que je porte à mes vignes, jour après jour. ”

Stéphane Chevreur *S. CHEVREUR*



MAISON BOUEY

une histoire de famille depuis 1591

1 Rue Commanderie des Templiers  
33440 Ambarès - Bordeaux - FRANCE

Tel : +33 (0)5 56 77 50 71

[www.maisonbouey.fr](http://www.maisonbouey.fr) / [contact@maisonbouey.fr](mailto:contact@maisonbouey.fr)

