



Château Rayne Vigneau - Halve 2019

Château Rayne Vigneau

Rayne Vigneau har i løbet af de sidste 200 år skiftet ejer ikke så få gange. Ejendommen tager sit navn fra baron de Rayne og en senere ejer, Étienne de Vigneau. Da slottet i 1855 blev klassificeret som 1. cru, hed det blot Château Vigneau. Det ændrede sig op gennem 1800-tallet, hvor slægtninge af baron de Rayne stod i spidsen for familieejendommen, der siden gik i arv fra generation til generation helt frem til 1961.

Indtil for få år siden var slottet en del af den franske bankgigant Crédit Agricoles omfattende besiddelser, men blev solgt videre til Trésor du Patrimoine, som bl.a. er en af Frankrigs største producenter af foie gras. Kombinationen af foie gras og Sauternes er da også ganske velkendt.

Ejendommens vinmarker strækker sig over 84 ha beplantet med 74 pct. semillon, 24 pct. sauvignon blanc og resten muscadelle. Vinstokkene er i gennemsnit 30 år gamle og vokser i 75 meters højde, hvilket gør Rayne Vigneau til en af de højest beliggende ejendomme i Sauternes, grænsende op til Château d'Yquem. Høsten foregår manuelt ad flere omgange - og først når druerne er blevet angrebet af botrytis (ædel råddenskab). Vinifikation finder sted i 50 pct. nye og resten let brugte egefade, og efterfølgende lagres vinen i 12-18 måneder på barriques.

Resultatet er en fedmefuld og honningsød vin med nuancer af fersken, kokos, ristet mandel, mango og papaya og et strejf af salt i eftersmagen.

Land	Frankrig
Område	Bordeaux
Alkoholprocent	13%
Indhold	37.5 cl.
Vintype	Dessertvin
Druer	Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

James Suckling
92-93 point