

# FICHE DE CAVE



**Domaine :** Château de Reignac  
**Région :** Bordeaux  
**Appellation :** Bordeaux Supérieur  
**Nom :** Grand Vin de Reignac  
**Couleur :** Vin blanc  
**Millésime :** 2005  
**Cépage(s) :** 60% Sauvignon, 35% Sémillon, 5% Muscadelle

**Boire :** 2010

**Boire avant :** 2014

**Ouvrir :** 1/4 d'heure avant de servir

**Servir :** à 10-12°C

**Suggestions gourmandes :**

A déguster sur des huîtres, des fruits de mer, une quiche lorraine, une truite grillée...

**Description :**

Notes : Robert Parker 91/100, RVF 15,5/20 "Voilà à quoi on peut s'attendre du propriétaire Yves Vatelot, le Reignac blanc 2005 est superbe, exhibant des arômes de chèvre-feuille, de citron, des notes beurrées avec une touche de chêne fumé..." (Robert Parker). En blanc comme en rouge, la cuvée Grand Vin de Reignac est à la hauteur des exigences de l'amateur, mêlant les expressions du sauvignon, du sémillon et de la muscadelle. Une belle bouteille à découvrir !

**REGISTRE**

Date achat	Nombre de bouteilles	Format	Prix d'achat	Emplacement

**Commentaires :**