1er Grand Cru Classé

CHÂTEAU DE
RAYNE
VIGNEAU

Végan

LE RENDEZ-VOUS DES Primeurs

Entrée Gratuite

5 & 6 JUILLET 2025

de 10H à 18H

Rendez-vous à Rayne Vigneau !

- **Dégustation à la barrique** du millésime 2024
- Visite du domaine
- Dégustation **verticale des 2014, 2004 et 1994**
- Concours du plus beau chapeau
- Jeux de plein air
- Food truck « **Chez Flo** »
- Huîtres «**Chais Dupuch**»

Renseignements au 05 56 76 64 05

Château de Rayne Vigneau
541 route du Piquey, 33210 Bommes
(à 30 km au Sud de Bordeaux)

SC du Château de Rayne Vigneau - 541 Route de Piquey, le Vigneau 33210 Bommes
RCS Bordeaux 312 169 964 - Imprimé par nos soins. Ne pas jeter sur la voie publique.
L'abus d'alcool est dangereux pour santé, à consommer avec modération.

1er Grand Cru Classé

CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU

Végan

LE RENDEZ-VOUS DES Primeurs

Entrée Gratuite

Venez succomber aux charmes de Rayne Vigneau les 5 et 6 juillet !

★Dégustation à la barrique du millésime 2024★
★Visite du domaine★
★Dégustation verticale des millésimes 2014, 2004 et 1994★
★Concours du plus beau chapeau★
★Offres exceptionnelles en boutique ★
★Jeux de plein air★
★Food truck « Chez Flo » & huîtres « Chais Dupuch » ★

Et si cette année, vous aviez le privilège de déguster notre 1er Grand Cru Classé 2024 directement à la barrique, en priorité et avant le grand public ?

★ *Le Rendez-vous des Primeurs, un évènement incontournable !*

La dégustation des Primeurs est chaque année un moment exceptionnel ! Amateurs, gourmands ou simplement curieux, nos visiteurs du week-end découvrent pour la première fois et en exclusivité notre nouveau millésime, encore en cours d'élevage, dans la fraîcheur de sa jeunesse…

★ *Un programme haut en couleur et riche en saveurs !*

Accueillis et guidés par notre équipe, vous visiterez gratuitement nos installations (vignoble, chai à barriques…), et découvrirez l'incroyable alchimie nécessaire pour créer l'un des plus beaux Sauternes de l'appellation.

Tel un maître de chai, vous dégusterez le millésime 2024 directement à la barrique.

★ Une dégustation unique de millésimes en "4"

Venez découvrir une verticale rare autour des millésimes en « 4 » : 1994, 2004 et 2014. Cette dégustation exclusive vous permettra d'explorer l'évolution du vin à travers le temps. Trois années, trois expressions du Sauternes, pour un voyage sensoriel unique.

★ Millésime 2024, le reflet d'un terroir !

Le nez ensoleillé s'ouvre avec finesse sur des notes d'épices délicates et le parfum de la pêche blanche, de l'abricot mûr et de la mandarine.
En bouche, l'élégance règne !
Le gingembre dévoile ses notes subtiles et élégantes, portées par une intensité vibrante et une complexité, reflet fidèle du terroir de Rayne Vigneau.
La texture soyeuse de l'attaque cède ensuite la place à de tendres amers, prolongeant la dégustation dans une finale d'une longueur inattendue.

Vin labélisé HVE (Haute valeur environnementale niveau 3) et Vegan.

★ La presse en parle :

« De bonne densité, le vin est suave … Très belle réussite. »
Yves Beck

Yves Beck	JEAN-MARC QUARIN	LA REVUE DU VIN DE FRANCE	Vert de Vin
95-97/100	**91/100**	**90-92/100**	**95/100**

★ Des offres irrésistibles vous attendent !

Deux espaces sont à votre disposition pour découvrir tous nos vins (Sauternes & également Bordeaux Blanc), nos coffrets et nos offres du moment.

Notre star du week-end, le millésime 2024, sera en vente « Primeur » et ce sera l'occasion de réserver vos bouteilles en bénéficiant d'un tarif très préférentiel.

Il vous faudra par la suite faire preuve de patience afin de laisser le temps au vin de finir son élevage. Nous vous recontacterons l'année prochaine quand le vin sera mis en bouteille et prêt à vous accompagner pour de grands moments de dégustation en famille et/ou entre amis.

★ On se régale chez Flo et Jérémy !

A l'ombre de nos cèdres, prolongez votre visite autour de belles assiettes gourmandes :

- Savourez les huîtres de **Jérémy Dupuch** (l'accord parfait avec notre Sec de Rayne Vigneau !)
- Régalez-vous autour de spécialités d'inspiration italienne **« Chez Flo »**

★ Parez-vous de votre plus beau chapeau !

Sortez votre plus beau couvre-chef ! Un concours de chapeaux sera organisé sur place, avec à la clé de superbes coffrets de vins du domaine à remporter pour les plus originaux et élégants.

Infos pratiques

Une question ?

Renseignement au 05 56 76 64 05 (tous les jours de 10h à 18) ou sur notre messagerie chateau@raynevigneau.fr

Où nous trouver ?

Château de Rayne Vigneau
541 route du Piquey
33210 Bommes

Suivez-nous :

SC du Château de Rayne Vigneau - RCS Bordeaux 312 169 964 -4 le Vigneau 33210 Bommes
L'abus d'alcool est dangereux pour santé, à consommer avec modération. Vente interdite aux mineurs