

Raphaël By Reverdi

2007

AOC Lustrac Médoc



La naissance de Raphaël en 2007, premier fils de la famille Thomas est à l'origine de cette cuvée unique de 7 000 bouteilles.



Nature du sol	Argilo calcaire et graveleux siliceux
Surface du vignoble	Sélection des meilleures parcelles du Château Reverdi
Age du vignoble	35 ans
Densité de plantation	6650 pieds/ha
Encépagement	Merlot 47%, Cabernet Sauvignon 33%, et Petit Verdot 20%
Vendanges	Récolte mécanique avec tri manuel des baies au chai
Fermentations	Cuves en acier inoxydable thermorégulées
Elevage en barriques	24 mois (100% de barriques neuves) avec 2 soutirages
Durée de garde	15 ans
Production moyenne	7000 bouteilles

Commentaires de dégustation La teinte du Raphaël nous laisse entrevoir les premiers signes d'évolution et de maturité de ce vin. Toujours aussi profond tant sur le point visuel qu'aromatique il cède au vin des notes complexes de boîte à cigare, d'épices et de moka. La puissance du Petit Verdot se fait sentir dès les premiers instants en bouche même si celle-ci est parfaitement contenue et maîtrisée pour laisser place à de la finesse sur la fin de bouche.