



1<sup>er</sup> Grand Cru Classé

CHÂTEAU DE  
RAYNE  
VIGNEAU



LE RENDEZ-VOUS  
DES  
*Primeurs*  
2022

8 & 9  
JUILLET  
2023  
10H - 18H  
À SAUTERNES

*Venez succomber aux charmes de Rayne Vigneau !*



**Le Point**  
Coup de Cœur  
**18,5**  
SUR 20

**bettane+**  
desseauve  
**97**  
SUR 100

LA REVUE DU  
**vin**  
DE FRANCE  
**95-98**  
SUR 100

SANS RDV  
DE 10H À 18H

★  
Entrée  
*Gratuite*

- ★ DÉGUSTATION À LA BARRIQUE DU MILLÉSIME 2022 ★
- ★ VISITE DU DOMAINE ★
- ★ PRÉSENTATION « GOURMANDE » DU MILLÉSIME 2012 ★
- ★ OFFRES EXCEPTIONNELLES & JEU-CONCOURS ★
- ★ FOOD TRUCK «LE CHAUSSON GASCON 🚚 » ★

*À 30 km au sud de Bordeaux*  
(À BOMMES-SAUTERNES)







1<sup>er</sup> Grand Cru Classé

CHÂTEAU DE  
RAYNE  
VIGNEAU



★  
Entrée  
Gratuite  
★

*Venez succomber aux charmes de Rayne Vigneau les 8 et 9 juillet !*

- ★ Dégustation à la Barrique du millésime 2022 ★
- ★ Visite du domaine - Entrée gratuite ★
- ★ Présentation « gourmande » du millésime 2012 ★
- ★ Offres exceptionnelles & Jeu-concours ★
- ★ Food truck « Le Chausson Gascon » ★

**Et si cette année, vous aviez le privilège de déguster  
notre 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé 2022 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, cuvier, 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 2022 directement à la barrique.**

Vous pourrez ensuite profiter d'une dégustation de notre millésime 2012 et poursuivre votre voyage sensoriel en savourant de la fourme d'Ambert affinée avec notre Sauternes par la fromagerie Alléosse (Maître Artisan Affineur à Paris). Les fromages sont des produits vivants (comme le vin) et rien ne vaut l'expérience de l'affineur pour révéler tout leur potentiel !



## ★ 2022, quel millésime !

C'est un vin dynamique ! Le nez est précis, tendu, il débute avec une merveille de poire, de mangue et d'ananas. Il gagne en complexité avec le poivre. Cette épice délicate et élégante est synonyme d'un botrytis pur et éclatant.

Ça virevolte en bouche, la fleur d'oranger est omniprésente, le toucher est fin et délicat.

La bouche est magnifique de fraîcheur et de tension.

C'est long, c'est très long, c'est du très grand Rayne Vigneau, c'est 2022.

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

## ★ La presse en parle :

« Merveilleuse onctuosité dans l'esprit même de ce qu'on attribue à Yquem, il est d'une longueur infinie. »

**Bettane & Desseauve, Mai 2023**



Le Figaro 94-96 sur 100 • Les Echos 96-97 sur 100 • Terre de vins 94-95 sur 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 2022, 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.

## ★ Mmmm ! Fraîchement sortis du four, faits maison !



A l'ombre de notre parc, devant un panorama exceptionnel, succombez aux spécialités du Chausson Gascon !

Maxime et Hugo posent leur food truck à Rayne Vigneau et vous concoctent des chaussons briochés garnis de produits frais et de saison, le tout cuit au feu de bois pour plus de saveur.

Véritable mélange entre cuisine typique gasconne et recettes revisitées, venez savourer leurs mets sucrés et salés !



## Infos Pratiques



### Une Question ?

Renseignements au 05 56 76 64 05 (tous les jours de 10h à 18h)  
Ou sur notre messagerie [chateau@raynevigneau.fr](mailto:chateau@raynevigneau.fr)



### Où nous trouver ?

Château de Rayne Vigneau  
4 le Vigneau  
33210 Bommes  
44°32'41"N-0°20'27,5"W



**Ajouter** le rendez-vous des Primeurs à **votre agenda**



**En savoir plus sur nos partenaires** Alléosse & Le chausson Gascon :



Je me réjouis de vous recevoir dans quelques jours au Château de Rayne Vigneau.

Mon équipe et moi-même vous attendons dès 10h pour vous faire partager notre amour du Sauternes et surtout du Château de Rayne Vigneau.

Bien à vous,

**Vincent Labergère**  
Directeur

Suivez-nous :

