

Château La Rame



« Réserve »

AOP Sainte-Croix-du-Mont

Informations techniques

Type de vin : Vin liquoreux

Sol & Sous-sol : Sol argilo-calcaire et sous-sol d'huîtres fossilisées

Moyenne d'âge de la vigne : 50 ans

Cépages : 100% Sémillon

Vendanges : Manuelles par tries successives. Tout le secret de la qualité de nos grands vins liquoreux réside dans le soin apporté à la cueillette. De ce fait, nous engageons une main d'œuvre qualifiée, composée de personnes de la région, qui de générations en générations travaillent pour des propriétés viticoles. A partir d'octobre, procédant par "tries successives", les vendangeurs ne vont cueillir que les raisins atteignant un degré de sur-maturation déterminé, que l'on est accoutumé d'appeler "pourriture noble" parce que attaqué par un champignon "*le botrytis cinerea*" qui résorbe la partie aqueuse du fruit, le grain se dessèche comme un raisin de Corinthe, et ne garde que le suc essentiel.

Vinification : Les raisins sont amenés intacts (sans foulage) au pressoir, au maximum deux heures après la cueillette. Ils subissent un pressurage doux et lent qui libère un jus épais. Fermentation alcoolique en barriques.

Nous produisons cette cuvée uniquement lorsque le millésime le permet. C'est une sélection des meilleures tries.

La Presse en parle...

« **17/20** Valeur sûre de l'appellation Sainte-Croix-du-Mont, Château La Rame bénéficie d'un terroir remarquable. Les vins ont encore gagnés en précision et en style dans les millésimes. La cuvée de prestige de la propriété, la Réserve du Château, créée en 1983, est régulièrement de haut niveau et vieillie admirablement. La Réserve du Château se distingue par un splendide rôti et s'inscrit parmi les plus beaux liquoreux de la rive droite du bordelais. » *Guide des Meilleurs Vins* – Olivier Poussier

« Les vins qui font la course en tête : **Château La Rame : l'Yquem de l'appellation.** » *Le Soir* – Joe Gryn

« La perfection rendue possible ! Sa dégustation le situe plutôt dans la cours des grands de Sauternes que dans le reste de l'appellation. » *La Revue du Vin de France*

