



Millésime 2022

CARAT, le JOYAU de Réaut.

Intégralement restructuré en mode Grand Cru par la grande Maison Roederer, Château REAUT, fut racheté par des amis Bordelais et Bourguignons sous l'impulsion de Yannick EVENOU en 2012.

Autour d'eux se sont groupés plus de 650 copropriétaires particuliers venant du monde entier (23 pays).

Le projet initial de proposer des vins de grande qualité se perpétue avec succès autour d'une grande valeur "le partage du plaisir de produire et de boire de grands vins".

Situation: Surplombe la Garonne à Rions à 4 km de la ville médiévale de Cadillac, au sud-est de Bordeaux.

Superficie: 26 ha.

Environnement : Propriété certifiée « HVE Niveau 3 » (Haute Valeur Environnementale), « TERRA VITIS », et en conversion « Agriculture Biologique » depuis 2020.

Densité de plantation: 5 600 pied/ha.

Certaines parcelles de Château Réaut nous offrent des raisins d'exception, nous les vinifions précieusement pour créer CARAT une Cuvée Exceptionnelle. Véritable Joyau de notre vignoble, CARAT vous enchantera par ses arômes, son harmonie, sa puissance et sa délicatesse.

Vendanges: faites intégralement à la main et en cagettes. Egrappage manuel.

Vinification et Elevage: Elevage en barrique neuve. Extraction douce et lente. Collage fait au blanc d'œuf frais. Embouteillage direct en bouteilles spéciales antiques. Plus de 18 mois d'élevage.

Assemblage: Cabernet Sauvignon (80%), Merlot (20%)





Vintage 2022

CARAT, the crown jewel from Réaut

The vineyard was totally replanted as a Grand Cru with high quality grapes by its former owner, the famous Champagne House Roederer.

Then Château Réaut was purchased by a group of friends from Bordeaux and Burgundy in 2012 under the impulse of Yannick EVENOU.

More than 650 private investors have joined the adventure from all over the world.

The original idea of this project is to propose very high quality wines, and our core value is “sharing the pleasure to craft, provide and drink great value wines”.

Location: Flanking the Garonne river in Rions village, 4km far from Cadillac medieval town, South-East from Bordeaux city.

Surface: 26 ha

Density: 5600 vines/ha.

Several plots of our vineyard offer us exceptional grapes which we vinify in a very specific way, in order to create CARAT, an exceptional Cuvée. CARAT is our “crown jewel” and it will provide you a great pleasure with its complexity, harmony, power, rich aromas, and delicacy.

Varietals: 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot.

Soils: Vineyard worked entirely.

Pruning: Double Guyot, leaf thinning, green harvests.

Harvest: 100% manual, in small baskets. Total destemming.

Winemaking and ageing: the whole vinification process (extraction and fermentations) is in new oak barrels, and then ageing in amphoras and barrels. The Finning with fresh egg whites. After 18 months ageing, the wine is then bottled in antique Bordeaux bottles.

Assembly : Cabernet Sauvignon (80%), Merlot (20%)

Environment : The Vineyard is certified “HVE level 3” (High Environmental Value, highest level), finalizing “TERRA VITIS” certification, and converting into “Organic ».

