

LOUIS  RAPIN

2005

MONTAGNE SAINT-EMILION  
APPELLATION MONTAGNE SAINT-EMILION CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLE À MAISON BLANCHE PAR DESPAGNE-RAPIN  
PROPRIÉTAIRES & EXPLOITANTS À MONTAGNE (BORDEAUX)

PRODUIT DE FRANCE  PRODUCT OF FRANCE

750 ml

CONTIENT DES SULFITES  
CONTIENE SULFITOS  
ENTHÄLT SULFITE  
CONTAINS SULPHITES



14.0% Vol.

LRAS0051

Ce 2005 est le quatrième millésime produit et vinifié dans le respect des fondements de l'agriculture bio-dynamique.

Il a été fait, comme chaque année, avec les merlots des premières vignes plantées par Louis Rapin à Maison Blanche, en 1943, sur le coteau de Corbin. Récoltés le 29 septembre, puis vinifiés sans autre adjuvant que du soufre, sans violence et sans artifice, ils ont donné ce vin rare. Il a été élevé en fûts de chêne merrain français pendant 25 mois et mis en bouteille le 26 mai 2008. Il perpétue la tradition en voie de disparition des bordeaux authentiques, naturels et vivants, ni collés ni filtrés ni stérilisés ni pasteurisés. Il doit être conservé dans une cave fraîche et humide avant d'être dégusté jeune (2009), pour sa force, ou mûr (2013-30+), pour son équilibre. Avec le temps, un dépôt naturel se formera qui n'affectera pas votre plaisir.

Afin de le goûter au mieux, nous vous conseillons de l'aérer (jeune) ou de le décanner (mûr), quelques heures auparavant, dans une carafe que vous veillerez à reboucher.