



# CHATEAU MARQUISAT LA PÉROUSE

**Vin Biologique et Dynamis (vinification naturelle)**

**Appellation :** Bordeaux Supérieur

**Terroir :** argilo-calcaire, vignes cultivées en biodynamie depuis 2013

**Cépages :** Merlot 100%

**Surface vignoble :** 10 hectares

**Travail :** en biodynamie : en fonction des cycles naturels et du calendrier lunaire

**Vendanges :** manuelles et mécaniques

**Vinification :** naturelle sans aucun intrant, seul le soufre naturel de volcan est utilisé à faible dose

**Elevage :** 80% en cuve souterraine et 20% en fût de chêne pendant 12 mois

## Dégustation

Belle Robe d'un rouge profond. Le nez est marqué par des arômes de feuillus et plus subtilement de végétaux. La bouche est délicieusement souple, onctueuse, se développant graduellement pour finir sur un fruit gourmand et digeste. On sent que seuls le raisin et le terroir s'expriment dans le verre, aucun artifice ne vient interférer dans le vin, lui conférant une pureté sans égal.

**Service :** Chambré (18°)

**Accord mets :** viande rouge, fromages, charcuterie.

## Origine

D'abord acquise en 1939 par la famille Alzumara, respectueuse de la nature et des traditions (ils n'ont jamais utilisé de désherbant, ni d'engrais chimiques dans leur vigne) la propriété est ensuite vendue à Monsieur Lévrier en 2011, qui perpétue leur démarche et va même plus loin aujourd'hui, en certifiant son vin biologique et en adhérant à la charte dynamis (principe de vin naturel sans aucun additif ni intrant)

