



CHATEAU PEYRONAT

Vin Biologique

Appellation : Blaye – Côtes de Bordeaux

Terroir : sol argilo-calcaire sur un sous-sol pierreux

Cépages : Merlot 90% - Cabernet Sauvignon 10%

Surface vignoble : 14 ha cultivés avec le plus grand respect pour l'environnement et dans l'esprit "Total Nature"

Travail : Le sol est labouré, amendé, aucun désherbant chimique ni insecticide n'est utilisé si bien que l'hiver, entre les rangs, on cueille la doucette, mâche sauvage si délicate, la baragane, poireau des vignes au goût puissant et sucré. Pour qu'ils poussent, il leur faut un sol meuble, assez profond. L'idéal est un labour d'avant vendanges.

Vendanges : Tous les raisins sont cueillis à la main par une troupe d'une vingtaine de vendangeurs.

Elevage : en cuves inox

Dégustation

Avec son nez très expressif de fruits rouges (cerise) et une touche de caramel, la gourmandise se prolonge avec une structure extrêmement souple et ronde en bouche. La finale est parfaite sur un socle de fruit, animé par une légère acidité très rafraîchissante.

Service : Chambré (19°)

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

Origine

Petite propriété familiale, le propriétaire est « amoureux » de sa région, du fleuve de la Gironde et des richesses naturelles qu'elle offre. Si bien qu'on le ressent dans ses vins touchant de vérité, d'authenticité et de simplicité.

