



CHATEAU GRAND PEYROU

Exclusivité design étiquette

Appellation : Saint-Emilion Grand Cru

Terroir : Argilo-calcaire en pieds de coteaux

Surface vignoble : 2 hectares

Densité : 5 600 pieds / hectare

Age des vignes : 40 ans en moyenne

Cépages : Merlot 80%

Cabernet Franc 15%

Cabernet Sauvignon 5%

Vinification : traditionnelle en cuves inox avec macération pré fermentaire à froid

Elevage : 18 à 20 mois en barriques (60% bois neuf)

Dégustation

Belle robe rouge-violette très soutenue. Joli nez mûr, de fruits noirs avec une note épicée. Belle matière en bouche, du fruit, de la texture, du gras et de la fraîcheur. Les tanins sont serrés et de belle qualité. Bonne longueur en finale.

Service : Chambré (18°)

Accord mets : Volaille, viande en sauce, fromages.

Origine

Propriété familiale depuis 3 générations la propriété représente aujourd'hui 20 hectares avec un désir d'agrandissement constant. Les différents terroirs dont bénéficie les parcelles permettent l'élaboration de différentes cuvées. Le travail en famille permet une étroite collaboration entre la technique dirigée par le fils et la commercialisation pilotée par le père. Un travail rigoureux, l'expression du terroir comme première exigence.

