



CHATEAU LA PEYRE

Exclusivité design étiquette

Appellation : Saint-Estèphe

Terroir : argilo-graveleux

Cépages : Cabernet Sauvignon 50% - Merlot 50%

Surface vignoble : 1,5 ha

Densité de plantation : 8000 pieds à l'hectare

Age des vignes : 30 ans en moyenne

Rendement : 40 hectolitres/ha (maîtrisé par vendanges en vert)

Vendanges : Manuelles avec tri des raisins sur table

Vinification : Traditionnelle en cuves inox thermorégulées, longue cuvaison

Elevage : 15 mois en barriques (40% neuves)

Dégustation

Un vin avec un nez fruité et épicé, en bouche, il est puissant mais aussi élégant. Une ouverture 1/2 heure avant ouvrira ses arômes.

Service : Chambré (18°)

Accord mets : viandes rouges, fromages.



Origine

Cette propriété familiale située au sud-ouest de l'appellation Saint-Estèphe était anciennement un lieu de repos des pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle. S'il ne reste aucun vestige de cet hôpital, le nom est resté. Il a appartenu entre autres aux chevaliers de Saint Jean de Jérusalem (ordre de malte aujourd'hui) et formait un territoire qui lui était propre. Cet Hôpital comportait une chapelle qui existait encore au XVIII° S. Seuls, un hameau et un vignoble perpétue le souvenir d'une vie intense où la culture de la vigne était pratiquée pour fournir les offices religieux et reconforter les pèlerins. Aujourd'hui et depuis 1997, Dany et Rémi Rabiller, en sont propriétaires. Ils ont ressuscité le vignoble, après l'avoir notamment rendu indépendant de la cave coopérative. Il ne reste qu'un hectare et demi, soit quelques 10 000 bouteilles. Les autres hectares qui le composaient historiquement ont été vendu par les anciens propriétaires aux prestigieux châteaux Lafon Rochet et Cos d'Estournel....