

# **CHATEAU LA PEYRUCHE**

## **BORDEAUX BLANC SEC 2017**

---

### **LE MILLESIME :**

Avec des gelées printanières historiques, ce millésime ne se présentait pas sous les meilleurs auspices. 2017 ne sera donc pas le millésime le plus abondant de la décennie ! En revanche, un bel été et un automne façon « été indien » nous ont offert des vins fruités et élégants.

### **LES SOLS :**

Le Château La Peyruche est situé sur les coteaux qui dominent la Garonne. Ce vin est issu de parcelles au sol argilo-graveleux.

### **LES CEPAGES :**

Ce vin blanc est issu d'un assemblage de Sémillon à 90% et de Sauvignon Blanc à 10%.

### **LA VINIFICATION :**

Les raisins sont récoltés à maturité pour être ensuite pressés. Le jus ainsi obtenu est ensuite débourbé puis fermenté à basse température. L'élevage sur lies est réalisé en cuves inox afin de préserver la fraîcheur aromatique de ce vin.

### **LA DEGUSTATION :**

Au nez, notre Bordeaux Blanc sec 2017 est un vin fin et élégant aux notes subtiles de fleurs blanches, de pêche et d'abricot.

En bouche, vous apprécierez sa fraîcheur.

### **SUGGESTIONS D'ACCORD METS ET VINS :**

Servi frais, entre 10 et 12°C, ce vin accompagnera parfaitement vos apéritifs, viandes blanches et poissons en sauces.

