

**CHATEAU LA PEYRUCHE**  
**CÔTES DE BORDEAUX**  
**« L'ENCLOS DU CHÂTEAU LIGASSONNE » 2015**

---

**LE MILLESIME :**

Un printemps doux et un été ensoleillé ont conféré à ce millésime une précocité certaine. L'automne également clément a permis une récolte dans des conditions optimales pour donner à ce millésime un caractère exceptionnel.

**LES SOLS :**

Ce vin est issu d'une parcelle située sur les coteaux orientés plein Sud qui dominent le château de Langoiran et la Garonne. Le sol est argilo-graveleux.

**LES CEPAGES :**

Constituée de Merlot pur, cette cuvée est issue de vignes plantées il y a près de 50 ans.

**LA VINIFICATION :**

Les raisins sont récoltés à maturité optimale. Après encuvage, les fermentations sont lancées. La phase de macération dure environ trois semaines. Le vin est ensuite entonné. Cette phase d'élevage en barriques neuves dure de 12 à 14 mois.

**LA DEGUSTATION :**

Une extraction douce en vinification ainsi que l'élevage en barriques apportent à ce vin des tanins soyeux et un bouquet aromatique complexe, avec des notes de fruits mûrs, d'épices et des notes de torréfaction.

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

Servir à température ambiante 16-18°C.  
Ce vin accompagnera idéalement vos viandes rouges et plateaux de fromages.

