

# CHATEAU LA PEYRUCHE

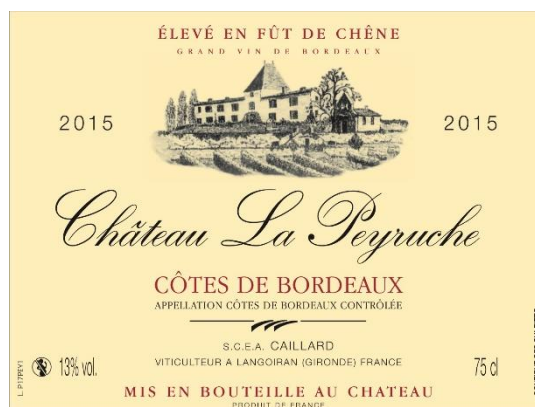
## CÔTES DE BORDEAUX

### « Futs de chêne » 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 :**

Le Château La Peyruche est situé sur les coteaux qui dominent la Garonne. Ce vin est issu d'un assemblage de parcelles au sol de graves rouges et argilo-calcaires.

#### **LES CEPAGES :**

Ce vin rouge est issu d'un assemblage de Merlot à 70% et de Cabernet Sauvignon à 30%.

#### **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, un vin et deux vins) dure de 12 à 14 mois.

#### **LA DEGUSTATION :**

Ce vin est issu d'une sélection de nos plus belles parcelles.  
Au nez, fruits rouges et épices composent un bouquet aromatique complexe.  
En bouche, cette cuvée révèle une structure tanique puissante et une belle longueur.

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

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