

# **CHATEAU LA PEYRUCHE**

## **CÔTES DE BORDEAUX**

### **« TRADITION » 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 de parcelles au sol argilo-graveleux.

#### **LES CEPAGES :**

Ce vin rouge est issu d'un assemblage de Merlot à 90% et de Cabernet Sauvignon à 10%.

#### **LA VINIFICATION :**

Les raisins sont récoltés lorsque la maturité aromatique est atteinte. La cuvaison dure de 10 à 15 jours, à température modérée. Ces conditions de fermentation procurent à ce vin son caractère fruité et sa structure souple.

#### **LA DEGUSTATION :**

Notre cuvée « tradition » a été vinifiée et élevée pour vous apporter fruité et rondeur.

Au nez, vous apprécierez la fraîcheur de ses arômes de fruits rouges.

En bouche, notre cuvée Tradition révèle des tanins souples et une finale tout en rondeur.

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

Selon la saison et l'humeur, ce vin peut être servi relativement frais, autour de 12°C. Il accompagnera parfaitement vos plateaux de charcuteries et vos grillades.

