



CHÂTEAU LA PEYRUCHE

www.chateau-lapeyruche.com

CADILLAC

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 des magnifiques coteaux qui dominent la Garonne. Ce vin est issu d'un assemblage de parcelles au sol de graves rouges et argilo-calcaires.

LES CÉPAGES

Ce vin blanc liquoreux est issu de Sémillon à 100 %.

LA VINIFICATION

Vendanges manuelles par tris successifs.
Les raisins sont sélectionnés et triés en fonction de la présence de pourriture noble. Vinification traditionnelle d'une grande région de vins blancs liquoreux.

LA DÉGUSTATION

Robe d'or intense.
Le nez est complexe, on perçoit des notes d'acacia, de miel et de chèvrefeuille. La bouche est onctueuse et persistante.

SUGGESTIONS D'ACCORD METS ET VINS

A boire frais (10 à 12°C). A l'apéritif, avec du foie gras ou, pour contraster un peu, avec des fromages bleus.

CHÂTEAU
LA PEYRUCHE

CÔTES DE BORDEAUX – CADILLAC

SCEA CAILLARD Château La Peyruche – 4, La Peyruche – 33550 Langoiran

05 56 67 36 01 / 06 60 40 63 67 - contact@chateau-lapeyruche.com

www.chateau-lapeyruche.com