



CHÂTEAU
LA PEYRUCHE

www.chateau-lapeyruche.com

COTES DE BORDEAUX

FÛTS DE CHÊNE 2016



LE MILLESIME

Malgré une météo capricieuse, ce millésime 2016 est un modèle d'équilibre. Nos vins sont d'une rare concentration tout en restant vifs et fruités.

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 rouge est issu d'un assemblage de Merlot à 75% et de Cabernet Sauvignon à 25%.

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 DÉGUSTATION

Ce vin est issu d'une sélection de nos plus belles parcelles. Au nez, fruits rouges et épices composent un bouquet aromatique complexe. La bouche est fraîche et puissante avec une belle finale.

SUGGESTIONS D'ACCORD METS ET VINS

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

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