



CHÂTEAU LA PEYRUCHE

www.chateau-lapeyruche.com

COTES DE BORDEAUX

TRADITION 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 rouge est issu de Merlot à 100%.

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 DÉGUSTATION

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

Au nez, se révèlent des arômes de cassis et de mûre relevés par des notes épicées. 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.

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