



CHÂTEAU
LA PEYRUCHE

www.chateau-lapeyruche.com

BORDEAUX BLANC

2018



LE MILLESIME

Le printemps 2018 fut capricieux, entre épisodes pluvieux et risques de grêle. Mais un bel été et surtout une magnifique arrière saison ont permis de récolter des raisins sains et à pleine maturité, donnant à ce millésime 2018 une qualité exceptionnelle.

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 est issu d'un assemblage de Sauvignon Blanc à 90% et de Sémillon à 10%.

LA VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à maturité pour être ensuite pressés. Le jus ainsi obtenu est ensuite débourbé puis fermenté à basse température. Cette cuvée est partiellement vinifiée en barrique et élevée sur lies.

LA DÉGUSTATION

Au nez, on perçoit des notes florales et de fruits à chair blanche. Une touche vanillée et des notes épicées viennent enrichir un bouquet aromatique complexe.

SUGGESTIONS D'ACCORD METS ET VINS

A boire frais, entre 10 et 12°C. Il accompagnera parfaitement vos volailles à la crème et vos plateaux de fromage.

ILS EN PARLENT

Decanter 2019 : *"What a lovely expression of bright Sauvignon Blanc that thoroughly charms you. The palate shows subtle opulence and a certain depth. Partial aging in oak lends a touch of toast that is so well integrated"*

CHÂTEAU
LA PEYRUCHE

CÔTES DE BORDEAUX – CADILLAC

SCEA DES VIGNOBLES PEROY 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