



CHÂTEAU
LA PEYRUCHE

www.chateau-lapeyruche.com

BORDEAUX BLANC

2019



LE MILLESIME

Après un printemps plutôt frais, l'été 2019 fut marqué par la sécheresse et les épisodes de canicule. Les pluies de la fin du mois d'août et du début septembre ont tout de même permis une bonne maturation des raisins.

LES SOLS

Le Château La Peyruche est situé sur les 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 70% et de Sémillon à 30%.

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 ainsi que des arômes de pêche et de poire. Une touche vanillée et des notes légèrement fumées viennent enrichir un bouquet aromatique complexe. En bouche, ce vin révèle toute sa fraîcheur par une finale acidulée.

SUGGESTIONS D'ACCORD METS ET VINS

A boire frais, entre 10 et 12°C. Il accompagnera parfaitement vos poissons grillés et plateaux de fruits de mer.

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