



# CHÂTEAU LA PEYRUCHE

[www.chateau-lapeyruche.com](http://www.chateau-lapeyruche.com)



## COTES DE BORDEAUX FÛTS DE CHÊNE 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 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 rouge est issu d'un assemblage de Merlot à 70% et de Cabernet Sauvignon à 30%.

### 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

Au nez, on perçoit des notes de cerise et de cassis. Une touche vanillée et des notes épicées viennent enrichir un bouquet aromatique complexe.

En bouche, cette cuvée révèle une structure tannique puissante et une belle longueur.

### SUGGESTIONS D'ACCORD METS ET VINS

Servir à température ambiante 16-18°C.

Ce vin accompagnera idéalement vos viandes rouges et plateaux de fromages.

### RÉCOMPENSES

Féminalise 2019 : Médaille Argent

Concours de Bordeaux 2020 : Médaille Argent

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](mailto:contact@chateau-lapeyruche.com)

[www.chateau-lapeyruche.com](http://www.chateau-lapeyruche.com)