

Château Peyruchet Bordeaux Blanc

*Un vin parfumé, croustillant, frais et aromatique avec beaucoup d'arôme de pêche.
A déguster sur poissons et crustacés ou en apéritif.*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Sur les communes d'Omet, la propriété familiale depuis les années 1920, est minutieusement gérée par la famille Queyrens.

SUPERFICIE : 30 hectares dont 6 hectares de Bordeaux blanc sec.

NATURE DU SOL : Argilo-graveleux et argilo-sablonneux- Coteaux et plateau orientés sud et sud-ouest.

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 70% Sauvignon, 30% Sémillon

AGE DES VIGNES : 30 ans

VENDANGES : Manuelles et mécaniques, à maturité optimale des raisins.

VINIFICATION : Seul 35% du sauvignon subit une macération pelliculaire. Après un pressurage direct à partir d'un pressoir pneumatique, l'intégralité des moûts est bloquée en température entre 0 et 5°C pendant environ 7 jours. Après cette période transitoire, un débourbage grossier est effectué suivi d'une fermentation à basse température variant entre 15 et 18°C. Bentonitage en fin de fermentation.

ELEVAGE : Durant 4 mois en cuves inox

PRODUCTION ANNUELLE : environ 70 000 bouteilles

