

Château Peyruchet Cuvée Jean Baptiste

1ères Côtes de Bordeaux

*Un vin moderne, souple, parfumé, frais et aromatique
avec beaucoup de fruit et des touches florales. Une bonne alternative aux vins liquoreux.
A déguster en apéritif, sur des foies gras ou sur des tartes aux abricots.*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Sur un plateau sud-ouest sur la commune de Loupiac, à 40 km au sud-est de Bordeaux, face aux appellations Barsac et Sauternes. La propriété appartient à la famille Queyrens depuis les années 1920.

SUPERFICIE : 30 hectares dont 5 hectares de Bordeaux blanc moelleux

NATURE DU SOL : Argilo-sablonneux et argilo-graveleux.

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 100% sémillon

AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 40 ans

VENDANGES : Manuelles par tries successives, à maturité optimale des raisins.

VINIFICATION : Après un pressurage à partir d'un pressoir pneumatique, et une stabulation liquide à froid, la vinification se déroule à une température de 18°C en cuves inox thermo régulées, pour atteindre l'équilibre parfait alcool-sucre. L'élevage est de 6 mois avant la mise en bouteille.

PRODUCTION ANNUELLE : environ 5 000 bouteilles

