

Château Peyruchet

Bordeaux rosé

*Un vin souple, frais et charnu avec de copieux arômes de fruits rouges et fruits frais et une bonne acidité
Un plaisir immédiat à boire frais et jeune sur des charcuteries et des fromages*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Sur la commune d'Omet, à proximité de Loupiac, la Propriété familiale, depuis les années 1920, est minutieusement gérée par la famille Queyrens.

SUPERFICIE : 30 ha dont 2,5 ha de Bordeaux rosé

NATURE DU SOL : Argilo-graveleux, argilo-sablonneux- Coteaux exposés sud, sud-ouest.

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 50% Merlot - 50 % Cabernet Franc

AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 15 ans

VENDANGES : Mécanique, à maturité optimale des raisins.

VINIFICATION : Pressurage direct. Vinification traditionnelle en cuves inox entre 15 et 18°. Bentonitage en fin de fermentation.

ELEVAGE : Durant 3 mois en cuves inox

PRODUCTION ANNUELLE : environ 22 000 bouteilles

