

Château Peyruchet

Bordeaux Rouge

*Un vin souple, rond et charnu avec de copieux arômes de fruits rouges
Un plaisir immédiat sur des viandes rouges 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.

SURFACE EXPLOITEE : 30 hectares dont 5 hectares de Bordeaux rouge

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

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 80 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon.

AGE DES VIGNES : 30 ans

VENDANGES : Mécanique, à maturité optimale des raisins.

VINIFICATION : L'intégralité de la vendange macère à basses températures avant la fermentation. Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées à 15-18°. Ajout de bentonite à la fin de la fermentation.

ELEVAGE : durant 18 mois en cuves ciment souterraines.

PRODUCTION ANNUELLE : 38 000 bouteilles

