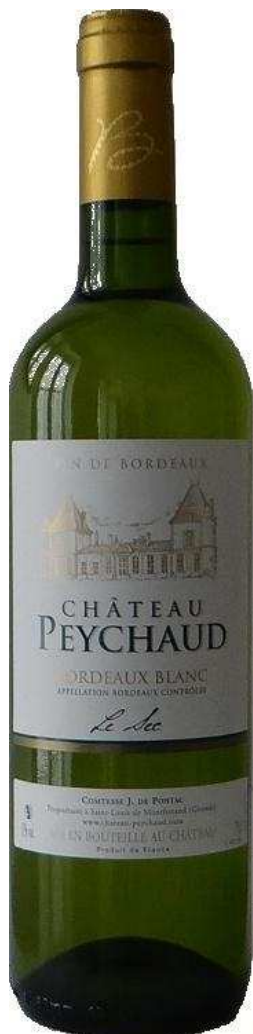




CHÂTEAU PEYCHAUD



Le château PEYCHAUD, **vignoble familial** depuis **1630**, est une propriété de 30ha de vignes situées **au cœur de la Presqu'île**, rive droite de la Garonne.

Slanie et Elisabeth, **filles de Jaques de Pontac**, propriétaire et descendant du fondateur du domaine le Marquis de Fayet, Conseiller au Parlement de Bordeaux, y élaborent avec précision une gamme de vins rouges, blanc sec et rosé **dans la plus pure tradition des vins de Bordeaux.**

Encépagement du vignoble:

En Rouge : 50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc.
En Blanc : 80% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon

Autre propriété familiale : Château de MYRAT, AOC Sauternes – Grand Cru Classé en 1855

Château PEYCHAUD « Le Sec »

Fraîcheur, arômes et rondeur pour ce blanc fruité et cristallin.

2018 « Une robe jaune clair, limpide. Un nez expressif, sur des arômes de fruits exotiques (fruit de la passion, mangue), d'abricot et d'agrumes. En bouche, le fruit se prolonge sur une structure précise, onctueuse grâce à l'élevage sur lies, et légèrement épiciée.

Un Blanc Sec au juste équilibre entre arômes, fraîcheur et persistance ! »

Caractère:

La vendange est spécifique, à maturité, sans excès pour capter la fraîcheur.

Pressurage lent, à faible pression, sous atmosphère inerte.

Elevage sur lies : tous les deux jours, les lies sont remises en suspension, afin d'apporter de l'onctuosité, du gras, et de conserver **toute la richesse aromatique** du vin.

Accords Mets & Vin :

Un Blanc Sec délicieux à l'**apéritif** (puissance aromatique, onctuosité). **Huîtres, fruits de mer, crevettes blanches de l'estuaire, sushis.** Poissons. Salades composées. **Fromages** : Comté, chèvres, brebis, etc.



Sélectionné par le Magazine **Grand Seigneur.**



Cette propriété située sur les communes d'Ambarès et Montferland est dans la même famille depuis sa construction en 1630 par le marquis de Fayet. C'est l'amiral de Dompière d'Hornoy, ministre de la Marine au XIX^{s.}, qui créa l'étiquette bleue ornant toujours les bouteilles du domaine. Étiquette reprise par son descendant Jacques de Pontac, installé en 1980 et décédé en 2012. Ce sont aujourd'hui ses filles, Slanie et Elisabeth, qui conduisent ce vignoble de 30 ha.

Un vin expressif qui libère volontiers ses arômes de fruits jaunes et d'agrumes. Franc, frais, équilibré et persistant, il a de la gaieté et cela fait du bien. 2019-2021

Guide Hachette

Appellation :	Bordeaux Blanc
Cépages :	80% Sauvignon Blanc - 20 % Sémillon
Sols:	Graves (parcelle 'Les Moulins')
Pressurage :	pressurage lent et à faibles pressions (<0,6bars)
Elevage :	sur lies - en cuve ciment
Alcool :	13,5 % vol.

Guide Hubert des vins



15/20

Nez de silex, fruits exotiques et fleurs blanches suaves, bouche ronde et franche, avec une belle amplitude, du fruit et une grande vivacité en finale. Un blanc consistant et très équilibré.



2017, Médaille d'Argent au Concours des Bordeaux Vins d'Aquitaine.