



# CHÂTEAU PEYCHAUD

GRAND VIN DE BORDEAUX



Le château PEYCHAUD, **vignoble familial depuis 1630**, est situé **au cœur de la Presqu'île**, sur un très beau terroir de graves et d'alluvions de Garonne.

Slanie et Elisabeth, **filles de Jaques de Pontac**, propriétaire et descendant du fondateur du domaine le marquis de Fayet, secrétaire du roi Henri IV, y élaborent avec précision **vins rouges, rosé et blanc sec** dans la plus pure tradition des vins de Bordeaux.

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

## Château PEYCHAUD 2017

« **Structure, équilibre et respect du fruit** »

« *Belle robe rubis carmin. Un nez fin sur des notes de fruits rouges frais et de cèdre. A l'aération le vin présente des notes plus complexes de fruits noirs et de sous-bois. La bouche est souple, sur l'acidité avec des tanins déjà fondus. Belle finale sur des notes de sous-bois et une belle fraîcheur.* »

### Caractère :

Assemblage subtil des trois cépages de notre vignoble, le château PEYCHAUD est un vin **authentique, fruité**, reflet de notre terroir, avec comme ligne directrice la **recherche de l'équilibre**.

En 2017, la parcelle des Moulins de Peychaud, sur une légère croupe, a été épargnée par le gel. Le travail très précis effectué sur cette vigne a révélé tout le potentiel des merlots trentenaires et des plus jeunes cabernets. Un raisin sain et une maturité douce ont permis d'obtenir des vins sur l'élégance et l'éclat du fruit.

### Accords Mets & Vin :

Parfait en toute saison. Par son équilibre il accompagne de nombreux mets tels que charcuterie, volailles et fromages.

### Temps de garde:

A déguster dès maintenant et jusqu'en 2023-2024. Ce vin demande à être décanté avec une bonne aération pour laisser exprimer tous les arômes qui le composent.



<b>Appellation :</b>	Bordeaux Supérieur
<b>Cépages :</b>	50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
<b>Fermentation :</b>	en cuve avec séparation des parcelles
<b>Élevage :</b>	18 mois en cuve
<b>Alcool :</b>	13 % vol.
<b>Formats disponibles :</b>	bouteilles 75 cl et magnums 150 cl

**2016 : Médaille d'Or** au Concours des Bordeaux Vins d'Aquitaine  
**Médaille d'Argent** au Los Angeles Wine and Spirit Competition

**2015 :** Sélection Le Monde « **Un vin joyeux !** »  
Sélection Guide Hachette et Guide Bettane et Desseauve.