



CHÂTEAU PEYCHAUD

GRAND VIN DE BORDEAUX

Vins d'une famille depuis 1630



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**, descendant du fondateur 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 2018

« *Structure, équilibre et respect du fruit* »

« Belle robe rubis pourpre dense. **Une explosion de fruits noirs se dégage de ce vin, associés à des épices douces telles que cannelle et réglisse. A l'agitation, la complexité aromatique se met en place, sur des arômes allant de la griotte aux épices, ce qui lui confère beaucoup de gourmandise.**

Belle rondeur en entrée de bouche qui laisse place à des tanins présents et déjà souples qui promettent un bon potentiel de garde. Finale d'une belle longueur sur le fruit et les épices telle que le girofle et la cannelle qui amènent complexité et finesse. Un vin solaire !»

Enologue Steven Beall

Caractère :

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

Nous avons fait le choix d'une forte proportion de cabernet sauvignon dans l'assemblage, qui apporte du **fruit, une bonne structure tannique et une longue garde**. 2018 nous a offert des raisins expressifs et bien mûrs, offrant puissance et épices. Vinification **traditionnelle**, élevage long en cuve pour laisser aux arômes et aux tannins le temps de s'unifier.

Accords Mets & Vin :

Parfait en toute saison. Par son équilibre il accompagne de nombreux mets tels que charcuterie, grillades, pièce de viande et fromages. Desserts aux fruits.

Temps de garde :

A déguster dans sa jeunesse mais une garde de 5-7 ans lui sera bénéfique pour s'assouplir.

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

2015 & 2016

Le Point

Mai 2020

« **Petit Bordeaux, grand plaisir !** »

Le Monde

Supplément Vins

« **Un vin joyeux !** »

Sélectionné par le Guide Hachette
Revue du vin de France : 15/20

2016 Médaille Or
Concours Vins 'Aquitaine



Allée Jacques de Pontac - 33440 Ambarès-et-Lagrave
SIRET : 753 975 572 00011 - TVA FR24753975572

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.