



CHÂTEAU PEYCHAUD

GRAND VIN DE BORDEAUX



Le château PEYCHAUD, **vignoble familial depuis 1630**, est une propriété de 30 hectares de parc classé et de 28 hectares de vignes situées **au cœur de la Presqu'île**, sur un superbe terroir de graves et d'alluvions de Garonne.

Slanie et Elisabeth de Pontac, **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 en rouge: 50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc.

Encépagement en blanc: 80% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon.

Château PEYCHAUD cuvée spéciale 2015

Elevée en fût de chêne

«Belle robe rouge profond. Un nez de cerise et de petits fruits noirs bien mûrs, avec des notes épicées. Belle complexité aromatique en bouche sur des arômes soyeux de mûres, de fruits rouges. Les tanins et les épices apportées par l'élevage en fûts sont bien fondus. C'est gourmand, puissant avec une finale longue et précise.»

Caractère :

On recherche un **boisé élégant** qui va arrondir les tanins **sans dénaturer le fruit et le terroir de Peychaud**. Composée en 2015 de Merlot à 60% et de Cabernet Sauvignon (d'une superbe maturité cette année-là) à 40%, la **cuvée spéciale** est un vin, **fin, précis, d'une belle complexité aromatique** (épices, petits fruits rouges et noirs).

Un élevage soigné en fûts de chêne 400l lui permet d'exprimer **puissance et élégance**.

Accords Mets & Vin :

Il accompagne une **cuisine gourmande** : grillades, viandes rouges en sauce, plats épicés, fromages, desserts aux fruits. Chocolat.

Appellation :	Bordeaux Supérieur
Cépages :	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Fermentation :	en cuve avec séparation des parcelles
Elevage :	14 mois en fût de chêne
Evolution :	3 à 10 ans
Alcool :	13,5 % vol.

« Aujourd'hui, les deux filles de Jacques de Pontac continuent au féminin l'œuvre de cette famille qui est un peu l'histoire de France (leur ancêtre et fondateur du domaine fut le secrétaire du roi Henri IV). Les vins du château Peychaud sont **précis, très axés sur le fruit, élégants, savoureux, équilibrés et raffinés.** » Bettane&Dessauve



CHATEAU PEYCHAUD - Comtesse J. de PONTAC

Allée Jacques de Pontac - 33440 Ambarès-et-Lagrave

Tél.: 33(0)5 56 38 80 55 - 33(0)6 64 77 82 84 - peychaud@chateau-peychaud.com

SIRET : 753 975 572 00011 - TVA FR24753975572

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