



CHÂTEAU PEYCHAUD

Le château PEYCHAUD, **vignoble familial** depuis **1630**, est une propriété de 30 ha 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, rosé, et Blanc Sec**, dans la plus **pure tradition des vins de Bordeaux**.

Encépagement du vignoble: 50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc.

Rosé « Un Air d'été » 2019

Fraîcheur et arômes, un Rosé de Bordeaux tout en finesse.

« Belle robe rose; un nez de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est franche, sur des notes de pamplemousse et de framboise, et onctueuse grâce à l'élevage sur lies. Hyper aromatique, avec une vivacité désaltérante en finale. Flatteur et énergique! »

Caractère:

Rosé issu d'un **pressurage direct**. La vendange est spécifique et précède celle des rouges afin de **capturer la fraîcheur**.

Nous apportons tout notre soin à cette cuvée qui nécessite **délicatesse et savoir-faire**. Le pressurage est lent, à faible pression et sous atmosphère inerte pour conserver tout le **potentiel aromatique du raisin**. Un Air d'été 2019 a bénéficié d'un élevage sur lies qui apporte de la rondeur et protège naturellement le vin.

Accords Mets & Vin :

Vin de plaisir et d'extérieur. Il est idéal à l'**apéritif** et sa structure lui permet de **rester sur la table tout au long du repas** pour accompagner grillades, sushis, poissons ou pizzas. Merveilleux en toutes saisons avec **huîtres et fruits de mer**. Gourmand avec des **desserts aux fruits** de saison.

Appellation :	Bordeaux Rosé
Cépages :	80% Merlot - 20 % Cabernet Sauvignon
Pressurage :	pressurage lent et à faibles pressions (<0,6bars)
Fermentation :	en cuve (contrôle des températures) - Elevage sur lies
Evolution :	0 à 3 ans
Alcool :	14% vol.

