



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.

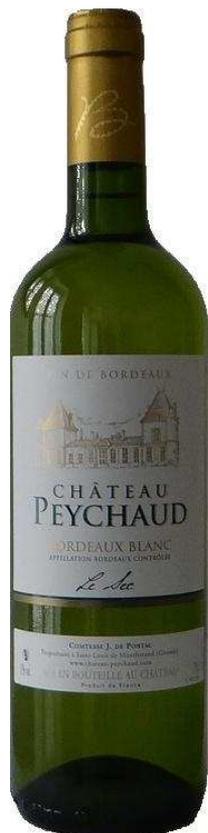
Slanie et Elisabeth, **filles de Jaques de Pontac**, descendant du fondateur du domaine le Marquis de Fayet, Conseiller au Parlement de Bordeaux, y élaborent avec précision une gamme de vins rouges, blanc sec et rosé **de l'incontournable à l'excellence**.

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, Sauternes – Grand Cru Classé en 1855**



Château PEYCHAUD « Le Sec »

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

2021 « Une robe jaune clair, limpide. Un nez expressif, sur des notes intenses de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits jaunes. En bouche, le fruit se prolonge sur une structure précise, onctueuse grâce à l'élevage sur lies.

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.



Appellation :	Bordeaux Blanc
Cépages :	85% Sauvignon Blanc - 15 % Sémillon
Sols:	Graves (parcelle 'Les Moulins')
Pressurage :	pressurage lent et à faibles pressions (<0,6bars)
Elevage :	sur lies - en cuve ciment
Alcool :	12 % vol.



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 Dompierre d'Hornoy, ministre de la Marine au XIX^{s.}, qui créera 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



2020 : 90/100 Decanter

« Un succès ! »



2017, Médaille d'Argent

au Concours des Bordeaux Vins d'Aquitaine.

Decanter

Château Peychaud 90

A welcoming nose of stone and citrus fruits. This has a really lovely texture, rich and fuller in the mouth than some others - a benefit of less ageing - it envelops the mouth, with dense lemon, apricot, peach and grapefruit rind flavours. Good mouthwatering intensity and weight on the tongue. A more serious iteration which is seriously bone dry, very clean on the palate with subtle nuances of apple, pear, apricot. A success - and perfect food wine. **Drink** 2021-2024

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.