



CHÂTEAU PEYCHAUD

Témoin d'une famille depuis 1630

Le château PEYCHAUD, **vignoble familial depuis 1630**, est une propriété de 30ha de vignes et 25ha de parc, bois et prairies située **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



Rosé « Un Air d'été » 2023

Fruité, frais, persistant

Belle robe rose très pâle; un nez très aromatique (fraise des bois, agrumes). La bouche est délicate et onctueuse grâce à l'élevage sur lies. Très aromatique, gourmand et frais, tout ce qu'on attend d'un Rosé !

Caractère:

Rosé issu d'un **pressurage direct**. La vendange est spécifique (parcelle des Gravats ») et précède celle des rouges afin de **capter la fraîcheur**.

Nous apportons tout notre soin à cette cuvée qui nécessite **délicatesse et savoir-faire**. Pressurage lent sous atmosphère inerte pour conserver le **potentiel aromatique du raisin**. Elevage sur lies en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille (janvier)

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**. Il accompagnera grillades, sushis, ou pizzas maison. Merveilleux avec un tiramisu aux framboises.

Appellation :	Bordeaux Rosé
Cépages :	80% Merlot - 20 % Cabernet Franc
Pressurage :	pressurage lent et à faibles pressions (<0,6bars)
Fermentation :	en cuve (contrôle des températures) - Elevage sur lies
Evolution :	0 à 3 ans
Alcool :	13 % vol.

Quelques magnums Collection "Eclat" disponibles en 2022.



Rosé 2021 Lauréat de la **Sélection des Bordeaux & Bordeaux Supérieur !**
Rosé 2020 Médaille **d'Argent** au concours des Bordeaux vins d'Aquitaine



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.