



CHÂTEAU PEYCHAUD

GRAND VIN DE BORDEAUX

Le château PEYCHAUD, **vignoble familial depuis 1630**, est une propriété de 30ha de vignes et autant de parc classé. Il est situé **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**, 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 2018

Elevée en fût de chêne

Couleur : Ce vin présente une robe rubis pourpre dense et profonde.

Nez : Le nez est sur le fruit, le panier de fruit rouges et noirs, le tout enrobé par un boisé qui amène des notes de pain grillé, de clou de girofle et de vanille. A l'agitation, l'ensemble est très aromatique, complexe et montre une belle maturité caractéristique de ce millésime solaire.

Bouche : Belle trame tannique enrobée par les notes boisées qui accompagnent le vin tout au long de la dégustation sur les épices. La finale est longue, soyeuse, avec beaucoup de finesse et une acidité qui amène de la longueur et de la fraîcheur.

Un vin charmeur et puissant !

(Oenologue Steven Beall)

Caractère :

On recherche un **boisé élégant** qui va arrondir les tanins **sans dénaturer le fruit et le terroir de Peychaud**. Composée en 2018 de Merlot à 60% et de Cabernet Sauvignon – superbes, à 40%, la cuvée spéciale est un vin fin, charmeur et d'une belle complexité aromatique (épices, petits fruits rouges et noirs).

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

Accords Mets & Vin :

Il accompagne une **cuisine gourmande** : belle pièce de viande, gibier, fromage affiné, 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 400l

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&Desseauve



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.

