



# CHÂTEAU PEYCHAUD

GRAND VIN DE BORDEAUX

Témoin d'une famille depuis 1630

Le château PEYCHAUD, **vignoble familial depuis 1630**, est situé **au cœur de la Presqu'île**, sur un très beau terroir de graves et d'alluvions de Garonne.

Slanie et Elisabeth, **filles de Jaques de Pontac**, descendant du fondateur domaine le marquis de Fayet, secrétaire du roi Henri IV, y élaborent avec précision **vins rouges, rosé et blanc sec** dans la plus grande 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 2018

« **Structure, équilibre et respect du fruit** »

« Belle robe rubis pourpre dense. **Une explosion de fruits noirs** se dégage de ce vin, associés à des épices douces telles que cannelle et réglisse. A l'agitation, la complexité aromatique se met en place, sur des arômes allant de la griotte aux épices, ce qui lui confère **beaucoup de gourmandise**.

De la rondeur en entrée de bouche qui laisse place à des tanins présents et déjà souples qui promettent **un bon potentiel de garde**. Finale d'une belle longueur sur le fruit et les épices telle que le girofle et la cannelle qui amènent **complexité et finesse**. Un vin solaire ! »  
*Enologue Steven Beall*

### Caractère :

Assemblage subtil des trois cépages de notre vignoble, le château PEYCHAUD est **un vin fruité, authentique reflet de notre terroir**, avec comme ligne directrice la recherche de l'équilibre.

Nous avons fait le choix d'une forte proportion de cabernet sauvignon dans l'assemblage, qui apporte du **fruit, une bonne structure tannique et une longue garde**. 2018 nous a offert des raisins expressifs et bien mûrs, offrant puissance et épices. Vinification **traditionnelle**, élevage long en cuve pour laisser aux arômes et aux tannins le temps de s'unifier.

### Accords Mets & Vin :

Parfait en toute saison. Par son équilibre il accompagne de nombreux mets tels que charcuterie, grillades, pièce de viande et fromages. Desserts aux fruits.

### Temps de garde :

A déguster dans sa jeunesse mais une garde de 5-7 ans lui sera bénéfique pour s'assouplir.

<b>Appellation :</b>	Bordeaux Supérieur
<b>Cépages :</b>	50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
<b>Fermentation :</b>	en cuve avec séparation des parcelles
<b>Elevage :</b>	18 mois en cuve
<b>Alcool :</b>	13,5 % vol.
<b>Formats disponibles :</b>	bouteilles 75 cl et magnums 150 cl



2015 & 2016

## Le Point

Mai 2020

« **Petit Bordeaux, grand plaisir !** »

## Le Monde

Supplément Vins

« **Un vin joyeux !** »

**Sélectionné par le Guide Hachette**  
**Revue du vin de France : 15/20**

**2016 Médaille Or**  
**Concours Vins 'Aquitaine**



Allée Jacques de Pontac - 33440 Ambarès-et-Lagrave  
SIRET : 753 975 572 00011 - TVA FR24753975572

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