

CHÂTEAU PEYBRUN Cadillac 2019

27,10\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	979823
	Prix licencié	23.56\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bordeaux
	Appellation	Cadillac
	Cépage(s)	Sémillon 80 %
	Cépage(s)	Sauvignon Blanc 10 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Doux
	Taux de sucre	82
	Fermeture	Liège
	À boire	A boire d'ici 2036

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le vignoble du Château Peybrun appartient à la même famille depuis 1560. Il a été repris en 1985 par Catherine de Loze dont le père avait reconstitué les 10 hectares de vignes tels qu'ils existaient auparavant. L'AOC Cadillac est née en 1973 au sein des Premières Côtes de Bordeaux.

NOTES DE DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune paille, limpide, reflets jaune paille.

NEZ : Aromatique, complexe, légers arômes d'acacia, généreux arômes d'abricot, intenses arômes de coing, généreux arômes de miel.

BOUCHE : Complexe, intense, grasse, généreuses notes d'acacia, intenses notes d'abricot, intenses notes de coing, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.

ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, foie gras, fromages à Pâte persillée, desserts aux fruits, glaces et sorbe...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Vinification selon méthode ancestrale, Sucre résiduel.

Elevage en cuve en ciment avec résine époxy, Bouchon traditionnel en liège.

Sols argilo-calcaires.

