

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.

