



# CHATEAU PEYREDON LAGRAVETTE

## Chardonneret

BORDEAUX BLANC

75 cl



### Une promesse de qualité : Vinification & Elevage

**Assemblage:** 33% Sauvignon Blanc, 34% Sauvignon Gris, 33% sémillon

**Vinification :** Sélection parcellaire et tri densimétrique des raisins. Après pressurage, le moût est transféré dans des amphores en terre cuite pour la fermentation. Les levures déclenchent la fermentation alcoolique, tandis que les amphores favorisent le développement des arômes tout en préservant la fraîcheur du fruit.

**Élevage:** Après une période d'élevage sur lies de 6 à 8 mois, le vin révèle une grande finesse et une expression unique du terroir.

### Une quête constante de qualité : Terroir & Environnement

**Parcelles :** Lustrac

**Age des vignes :** 42 ans en moyenne

**Terroir :** Argiles et Graves de Gunz

**Hectares :** 10 Hectares / 25 Acres

**Densité :** 9 000 à 10 000 pieds/Ha

**Rendement :** 4 à 6 grappes/pied

**Localisation :** Château Peyredon Lagravette est situé à 3 km à l'est du village de Moulis, dans la ville de Médrac. Il est en parti localisé dans les zones d'appellation Lustrac et Moulis. La propriété fait partie de la butte Grand Poujeaux, réputée pour ses qualités géologiques « Graves de Gunz » et bénéficiant d'un sol profond et filtrant. Ce terroir exceptionnel positionne Château Peyredon Lagravette au milieu de prestigieux voisins tels que Châteaux Poujeaux, Château Chasse Spleen et Château Maucaillou.

**Agriculture :** Depuis 2020, la propriété est en conversion en agriculture biologique. Nous serons officiellement certifiés à partir du millésime 2024. La vigne constitue un agroécosystème autour de la propriété, en abritant une grande diversité d'espèces.

**Labels environnementaux :** HVE3, Bee Friendly, en conversion Agriculture Biologique.



### Dégustation & Accompagnement

**Notes de dégustation :** Doté d'une robe limpide, ce vin se démarque par sa finesse. Il exhale en bouche des notes d'agrumes et de fruits exotiques d'une grande complexité. La finale est tout aussi séduisante et d'une belle richesse.

**Potentiel de garde :** A boire dans les 7 premières années.

**Température de service :** Appréciez-le entre 10°C et 12 °C.

**Accompagnement :** Poissons cuisinés au beurre blanc, viandes blanches grillées, ou des fromages à pâte dure tel que le comté.

### Les origines du Crus Bourgeois

Originaire de l'Entre-Deux-Mers, la famille Dupuch est déjà propriétaire du Château Sainte Marie, à Targon. Grands amoureux du Médoc et de ses vins, Laurence et Stéphane Dupuch ne rêvent que d'une chose : avoir des vignes en Médoc.

Après de longues recherches, ils tombent sous le charme de Château Peyredon Lagravette et achètent la propriété en 2009. L'origine du domaine remonte à 1735 ; elle fût la propriété de la famille Hostein pendant deux siècles. À cette époque, le domaine était sous le contrôle de Lord Gaston de l'Isle issu de la noble maison de la salle Poujeaux-Moulis, aujourd'hui le Château Poujeaux. Paul Hostein, le dernier propriétaire et exploitant, en a fait un produit phare de la société A.O.C. HAUT-MÉDOC. Il est classé Cru Bourgeois depuis 1932.

Laurence & Stéphane Dupuch



CHÂTEAU  
**PEYREDON**  
**LAGRAVETTE**

*Chardonneret*  
BORDEAUX BLANC



**MILLESIME 2020**

*Détails techniques :*

Degré alcoolique : 12,00 %

Date de vendange : 28 Aout 2020

*Nous produisons seulement 2000 bouteilles de cette cuvée sur une parcelle d'argiles et de graves.*

*Le Chardonneret est un élégant petit passereau protégé mais encore victime de braconnage. Représenté sur notre étiquette, il vient se nourrir des graines de chardons qui poussent sur les terrains secs avoisinant nos parcelles. Le chant du Chardonneret nous rappelle qu'il est temps de vendanger.*

*Ce vin est comme ce petit oiseau, de plus en plus rare.*

*Climat du millésime :*

Après un hiver doux et un printemps pluvieux, l'été 2020 s'avère sec et très chaud. Ainsi la récolte est très faible mais les vins produits sont superbes et marqués par un très bel équilibre. Nos terroirs ont produit des vins blancs savoureux et gourmands, dotés d'une belle finesse, qui saura se bonifier avec le temps. Le millésime 2020 fait sans hésitation partie d'un trio d'exception (2018, 2019, 2020) avec un équilibre admirable.

*Revue de presse:*

**JAMES SUCKLING : 90-91 POINTS – Millésime 2020**

*«Toujours un joli blanc avec des tranches de melon vert et des notes de pêche blanche. Notes acidulées de citron. Corps moyen et texture ronde et crémeuse. Finale savoureuse avec des notes de citron amer. Très acidulé. Il s'agit d'un blanc élevé en amphore avec des raisins cofermentés, dont le sauvignon blanc, le sauvignon gris et avec du Sémillon. »*

**JAMES SUCKLING : 92 POINTS – Millésime 2019**

*«Un beau blanc avec des tranches de pommes, de poires et de miel, qui lui donnent des notes crémeuses et légèrement vanillées. Pêche blanche également. Corps moyen à plein. Finale fraîche. Tanguant. Assemblage de sauvignon blanc, sauvignon gris et sémillon. A boire dès maintenant. »*

**FALSTAFF : 92 POINTS – Millésime 2019**

*« Vert jaune très clair, reflets argentés. Tendres fruits tropicaux jaunes, un peu de melon et d'herbes de prairie, bouquet attrayant. Tendru, maille serrée, fine douceur fruitée, structure vivante, énergique et frais au palais, reste bien en place, bonne minéralité grâce à un élevage en amphore de 6 mois.»*

*Laurence & Stéphane Dupuch*

