



CHÂTEAU PEYREDON LAGRAVETTE

HAUT-MÉDOC
CRU BOURGEOIS



Une promesse de qualité : Vinification & Elevage

Assemblage : 63% Cabernet Sauvignon et 37% Merlot.

Vinification : Récolte des raisins à parfaite maturité, suivie d'un tri densimétrique. Une partie du moût est vinifié et élevée en amphore pour une expression profonde du terroir, tandis qu'une autre partie est placée en barriques de chêne françaises pour assouplir les tannins. Une troisième partie est vinifiée en cuve inox, préservant ainsi la fraîcheur et la pureté du fruit. Après fermentation et élevage, les trois lots sont assemblés pour créer un vin équilibré et complexe.

Élevage : Pendant 12 mois, le vin est élevé avec 1/3 en barriques de chêne français neues, 1/3 en barriques d'un et deux vins, et 1/3 en Amphores.

Une quête constante de qualité : Terroir & Environnement

Parcelles : Médrac, Marcieux, Lafon

Age des vignes : 35 ans en moyenne

Terroir : 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 Listrac 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 conversation 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 : Belle couleur rubis pourpre soutenue de reflets sombres. D'une étonnante complexité aromatique, il exhale des arômes dominés par la mûre. Tout en rondeur, il dévoile un caractère épicé et agréablement grillé. Une finale équilibrée avec des tanins fondus et élégants.

Potentiel de garde : A boire entre 3 et 15 ans.

Température de service : A déguster entre 15°C – 18°C degrés.

Accompagnement : A accompagner avec un Gibier, un morceau de Boeuf, un magret de canard, ou encore un plat en sauce.

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

HAUT-MEDOC
CRU BOURGEOIS

MILLESIME 2021



Détails techniques :

Degré alcoolique : 13,00 %

Date de vendange : **Merlot** du 2 au 11 Octobre 2021

Cabernet Sauvignon du 07 au 11 Octobre 2021

Climat du millésime :

Le millésime 2021 est une belle surprise. Malgré un temps humide et couvert au long de la saison ; le soleil et un temps sec ont su apparaître au milieu de l'été 2021. Agrémentées de nuits fraîches, les conditions climatiques se révèlent optimales pour permettre la maturation des raisins avant les vendanges. Cette météo inattendue est une aubaine pour la réussite du millésime. Nos cépages bordelais ont pu murir pleinement grâce aux vendanges tardives d'octobre. Les raisins sont fruités, frais, profond et aromatiques. Le degré d'alcool est plus faible que les millésimes précédents, permettant des structures raffinées.

Revue de presse:



JAMES SUCKLING : 90-91 POINTS – *Millésime 2021*

« *Arômes et saveurs de mûre, d'olive noire et d'encre. Moyennement corsé, tannins fermes et finale savoureuse. Issu de raisins cultivés biologiquement..* »



JAMES SUCKLING : 91 POINTS – *Millésime 2022*

« *Solide et compact avec une texture souple et des tanins veloutés. Corps moyen et finale crayeuse. Baies mûres et chocolat.* »

Yves Beck : 91/93 POINTS - *Millésime 2022*

« *Le Peyredon Lagravette se révèle avec subtilité et finesse, au fur et à mesure, à travers des nuances de fruits noirs mûrs, d'épices et d'eucalyptus. Le vin est bien soutenu par des tanins à grain fin et une structure rafraîchissante. Finale juteuse et fruitée. Un vin très prometteur ! 91-93/100.* »

Yves Beck

Laurence & Stéphane Dupuch