



---

FICHE TECHNIQUE

*Château Peyredon Lagravette - Haut Médoc - AOC Bordeaux Blanc*



## **Château Peyredon Lagravette Haut Médoc - AOC Bordeaux Blanc**

**Production** - 4 000 bouteilles

**Sol** - Grave argileuse sous-sol calcaire

**Densité de plantation** - 9 100 pieds/Ha

**Rendement** - 4 à 6 grappes/pied

**Vinification** - Parcelle en barrique

**Élevage** - 6 mois en barrique d'acacia, 1/3 de barriques neuves

**Assemblage** - 62% Sauvignon Blanc, 38% Sauvignon Gris

**Dégustation** - Belle robe limpide, il est fin et dégage des arômes fondus d'une grande subtilité. Il exhale en bouche des notes d'agrumes et de fruits exotiques d'une grande fraîcheur et complexité. La finale, tout aussi séduisante est d'une belle richesse. À déguster à l'apéritif entre 14° et 16°, accompagné de crustacés ou de poissons grillés.

**Potentiel de garde** - 3 à 10 ans