



CHATEAU PEYREDON LAGRAVETTE

AOC Bordeaux Blanc

Chardonnay



Sol : Graves argileuse, sous-sol calcaire

Densité : 9100 pieds/Ha

Rendement : 4 à 6 grappes/pied

Oenologue consultant : Hubert De Boüard

Vinification : Ramassé en cagettes en une seule fois puis pressé à froid, la vinification parcellaire se fait en amphore.

Élevage : Pour un plus grand respect du fruit et de la pureté, il est élevé pendant 6 mois en amphores.

Assemblage : 62% Sauvignon Blanc, 38% Sauvignon Gris

Notes de 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.

Appréciez-le entre 14° et 16°, en apéritif, sur des crustacés ou des poissons grillés.

Potentiel de garde : 3 à 7 ans

*Laurence & Stéphane
Dupuch*