



CHÂTEAU
PEYREDON
LAGRAVETTE

FICHE TECHNIQUE

Château Peyredon Lagravette - Chardonnay



Château Peyredon Lagravette Chardonnay

Production - 4 000 bouteilles

Sol - Grave argileuse sous-sol calcaire

Densité de plantation - 9 100 pieds/Ha

Rendement - 4 à 6 grappes/pied

Œnologue conseil - Éric Boissenot

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

Potentiel de garde - 3 à 10 ans