



CHÂTEAU
PEYREDON
LAGRAVETTE

FICHE TECHNIQUE

Château Peyredon Lagravette - Haut Médoc - AOC Bordeaux Blanc



Château Peyredon Lagravette Haut Médoc - AOC Bordeaux Blanc

Production - 4000 bouteilles

Sol - Grave argileuse sous-sol calcaire

Densité de plantation - 9100 pieds/Ha

Rendement - 4 à 6 grappes/pied

Vinification - Parcelle en barriques

Élevage - 6 mois en barriques 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