



CHATEAU PEYREDON LAGRAVETTE

AOC Haut-Médoc



Sol : Graves de Gunz

Densité : 9100 pieds/Ha

Rendement : 4 à 6 grappes/pied

Oenologue consultant : Hubert de Boüiard

Vinification : Vendange et tri manuel

Élevage : 12 mois en barriques de chêne français

Assemblage : 63% Cabernet Sauvignon; 37% Merlot

Notes de dégustation : Belle couleur rubis-pourpre soutenue aux reflets sombres. D'une étonnante complexité aromatique, il exhale des senteurs de petits fruits noirs dominés par la mûre et la framboise. Il est agréablement grillé, tout en rondeur un caractère riche, il révèle un ensemble remarquablement équilibré avec des tanins fondus et élégants. La finale, tout aussi séduisante, est longue.

Potentiel de garde : 3 à 10 ans

*Laurence & Stéphane
Dupuch*