

CHATEAU HAUT PEYRUGUET

AOC BORDEAUX



HISTORIQUE :

Situé au cœur du village de Soussac, sur des coteaux parmi les plus hauts de Gironde, Château Haut Peyruguet est dans la famille Jolivet depuis 4 générations. Un travail minutieux et une culture raisonnée sont apportés au vignoble, dans le respect des traditions et la préservation de la nature.

TERROIR :

Argilo-calcaire.

SUPERFICIE :

30 hectares

ENCEPAGEMENT :

60 % Merlot.
20% Cabernet Sauvignon.
20% Cabernet Franc.

CULTURE :

Enherbement, amendement organique, vendanges vertes, suivi parcellaire.

Rendement : Entre 45 et 55 hl / ha. Densité de plantation : 2500 pieds/ha. Travail du sol mécanique. Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne et au chai.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinification traditionnelle en cuves inox thermo-régulées.

Cuaison de 3 semaines minimum.

Mise en bouteilles au Château.

SERVICE ET ACCORDS :

Température de service : 17 / 18 °C.

Mettre en carafe 1 à 2 h avant le service.

Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel.

Le produit s'accorde avec des viandes : Charcuterie, rôti de bœuf, viandes blanches grillées, magret de canard, plateau de fromages.

RECOMPENSES :

MILLESIME 2020:

Or Paris 2022 + Or Lyon 2022

MILLESIME 2019 :

Argent Bordeaux.

Bronze Challenge International du Vin.

MILLESIME 2018 :

Or CGA Paris.

Or Gilbert & Gaillard.

