

CHATEAU PEYLABY

AOC MEDOC



HISTORIQUE :

Château Peylaby est une propriété familiale située à Saint-Germain d'Esteuil et appartient depuis quelques années à Jérémy Bordes. Il entreprend dès la reprise une conversion en culture biologique. Il en résulte un Médoc classique, profond, souple, fruité, tout en rondeur, dominé par le cassis et la réglisse.

TERROIR :

Argilo-calcaire.

SUPERFICIE :

9 hectares.

ENCEPAGEMENT :

50 % Merlot.
50 % Cabernet Sauvignon.

CULTURE :

Enherbement intégral, effeuillage, ébourgeonnage sont réalisés pour obtenir une récolte parfaitement étalée et aérée. Rendement : entre 40 et 50 hl / ha. Vendanges à parfaite maturité. Tri des raisins à la vigne. Traitements bio sans CMR ni insecticide.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinification traditionnelle médocaine.
Elevage de 18 mois en cuves.
Collage léger et filtration lâche permettent de préserver toutes les qualités organoleptiques.
Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété.

SERVICE ET ACCORDS :

Température de service : 17/18°C. Mettre en carafe une à deux heures avant le service.
Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel.
S'accordera avec un carré d'agneau, une côte de bœuf au sel ou des fromages comme le Comté, le brebis et le Saint Nectaire.

RECOMPENSES :

MILLESIME 2015

Médaille d'argent Bordeaux 2017.

MILLESIME 2014

Médaille de bronze Decanter 2017.

