

# Château Beauregard Ducasse

## Cuvée Albertine Peyri

### AOC Graves Blanc

*Ce vin se caractérise par sa belle robe jaune pâle, son bouquet de fruits exotiques, auquel s'ajoutent des notes beurrées, briochées et une grande fraîcheur au palais et en finale.*

*A déguster frais, mais pas frappé (10 à 12°) avec un plateau de fruits de mer, les poissons grillés aux petits légumes ou pourra donner toute sa plénitude en apéritif.*

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE :** Sur la commune de Mazères, au sud de Langon. La propriété appartient à la famille Perromat depuis le début du 20<sup>ème</sup> siècle. Mr Jacques Perromat a repris la propriété de sa belle-famille en 1983. Cette cuvée spéciale porte le nom d'Albertine Peyri en l'honneur de la fille du fondateur.

**SUPERFICIE :** 2 hectares

**AGE MOYEN DES VIGNES :** 20 ans

**DENSITE DE PLANTATION :** 5 600 pieds/ha

**NATURE DU SOL :** Sablo graveleux et concrétions ferrugineuses. La croupe, exposée au sud très ensoleillé, est la plus élevée de l'aire de l'appellation.

**ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE :** 50 % Sémillon, 50 % Sauvignon

**VENDANGES :** Vendanges manuelles avec macération pelliculaire.

**VINIFICATION :** Vinification parcellaire de leurs meilleures vignes.

Vinification en cuves inox, à basse température pour une conservation maximale des arômes.

**ELEVAGE :** Elevage en barriques fût de Chêne sur lies avec bâtonnage pendant 8 mois.

**PRODUCTION ANNUELLE :** Environ 4 650 bouteilles – 35hl/ha

