

Château Peyrolan

Côtes de Bourg

*Sa robe est rubis profond, ses arômes expriment les fruits rouges et la réglisse ;
A déguster avec de la viande en sauce et de la viande blanche*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Située sur la commune particulièrement vallonnée de Saint-Ciers-de-Canesse, la propriété appartient à la famille De Pardieu.

SURFACE EXPLOITEE : 16 hectares

NATURE DU SOL : Argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 70 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc

CONDUITE DU VIGNOBLE : Traditionnelle avec travaux en vert (effeuillage et vendanges vertes)

VENDANGES : Manuelles et mécaniques (50/50)

VINIFICATION : Après éraflage, sulfitage et levurage, la macération est conduite pendant 24 h. La cuve est ensuite placée dans une chambre à moins de 30°C, pressée avec séparation du vin de goutte et du vin de presse.

ELEVAGE : en cuves ciment avec un revêtement epoxy

PRODUCTION : 60 000 bouteilles

