

# Château Peyruchet

## Bordeaux Blanc

*Un vin parfumé, croustillant, frais et aromatique avec beaucoup d'arôme de pêche.  
A déguster sur poissons et crustacés ou en apéritif.*

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE :** Sur les communes de Loupiac et d'Omet.  
Propriété familiale depuis les années 1920, minutieusement gérée par la famille Queyrens.

**SUPERFICIE :** 34 hectares dont 6 hectares de Bordeaux blanc sec.

**NATURE DU SOL :** Argilo-graveleux et argilo-sablonneux- Coteaux et plateau orientés sud et sud-ouest.

**ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE :** 70% Sauvignon, 30% Sémillon

**VENDANGES :** Manuelles et mécaniques, à maturité optimale des raisins.

**VINIFICATION :** Seul 35% du sauvignon subit une macération pelliculaire.  
Après un pressurage à partir d'un pressoir pneumatique, l'intégralité des moûts est bloquée en température entre 0 et 5°C pendant environ 7 jours.  
Après cette période transitoire, un débourageage grossier est effectué suivi d'une fermentation à basse température variant entre 15 et 18°C.

**VINIFICATION :** Pressurage direct. Vinification traditionnelle en cuves inox entre 15 et 18°. Bentonitage en fin de fermentation.

**PRODUCTION ANNUELLE :** environ 70 000 bouteilles

