

Château Peyruchet

Bordeaux Rosé

*Un vin souple, frais et charnu avec de copieux arômes de fruits rouges et fruits frais et une bonne acidité
Un plaisir immédiat à boire frais et jeune sur des charcuteries et des fromages*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Sur la commune de Loupiac.

Propriété familiale depuis les années 1920, minutieusement gérée par la famille Queyrens.

NATURE DU SOL : Argilo-graveleux, argilo-sablonneux- Coteaux sud, sud-ouest et plateau sud-ouest

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 50% Merlot - 50 % Cabernet Franc

AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 30 ans

VENDANGES : Mécanique, à maturité optimale des raisins.

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

ELEVAGE : En cuves inox

PRODUCTION ANNUELLE : environ 22 000 bouteilles

