

# Château Peyruchet

## Bordeaux Rouge

*Un vin souple, rond et charnu avec de copieux arômes de fruits rouges  
Un plaisir immédiat sur des viandes rouges et des fromages*

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE :** Sur la commune de Loupiac. Propriété familiale depuis les années 1920, minutieusement gérée par la famille Queyrens.

**SURFACE EXPLOITEE :** 24 hectares dont 6 hectares de Bordeaux rouge

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

**ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE :** 80 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon.

**AGE DES VIGNES :** 30 ans

**VENDANGES :** Mécanique, à maturité optimale des raisins.

**VINIFICATION :** L'intégralité de la vendange macère à basses températures avant la fermentation. Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées à 15-18°. Ajout de bentonite à la fin de la fermentation.

**ELEVAGE :** En cuves Inox

**PRODUCTION ANNUELLE :** 38 000 bouteilles

