

CHÂTEAU LA PEYRE “BURDIGALA”

ENTRE DEUX MERS ROUGE ● MILLÉSIME 2023

Cépages : 50 % Merlot, 50 % Petit Verdot



PRÉSENTATION : Burdigala est une cuvée élevée en amphore qui met en lumière les plus beaux terroirs du domaine. Ce vin rouge gastronomique révèle une expression profonde du fruit et de l'épice, soutenue par une belle structure. Pensé pour la garde, il allie richesse, finesse et élégance.

VIGNOBLE : Les parcelles à l'origine de cette cuvée reposent sur des sols argileux, particulièrement adaptés à la production de vins structurés et complexes. Le vignoble est cultivé selon les principes de l'agriculture biologique, dans le respect du terroir et de l'environnement.

VINIFICATION & ÉLEVAGE : La fermentation se déroule en cuves, suivie d'un élevage combiné en amphores et en barriques pendant environ 18 mois. Cet élevage permet d'affiner la structure du vin et de développer sa complexité aromatique.

DÉGUSTATION :

Nez : Dominé par des arômes de fruits rouges bien mûrs, accompagnés de notes d'épices douces.

Bouche : Ample et riche, la bouche présente une belle structure avec des tanins présents mais fins, offrant équilibre et longueur.

Température de service : 16 °C
Potentiel de garde : 10 ans et plus

DONNÉES TECHNIQUES :

Appellation	Entre-deux-mers
Millésime	2023
Alcool	13,5 % vol
Rendement	35 hl/ha
Sols	Argileux
Âge des vignes	30 ans
Superficie parcelle	2 ha

ACCORDS METS & VINS :

Viandes rouges / plats puissants ou épicés