

CHÂTEAU LA PEYRE “CARMÉNÈRE”



BORDEAUX SUPÉRIEUR ● MILLÉSIME 2023

Cépage : 100 % Carménère



PRÉSENTATION : Cuvée issue à 100 % de Carménère, un ancien cépage bordelais aujourd'hui devenu rare dans la région. Cette cuvée dévoile un Carménère gourmand, rond et complexe, marqué par une belle typicité épicée.

VIGNOBLE : Les parcelles qui composent cette cuvée reposent sur des sols argileux, particulièrement favorables à l'expression du Carménère. Le vignoble est cultivé selon les principes de l'agriculture biologique, dans le respect du terroir et de l'environnement.

VINIFICATION & ÉLEVAGE : Les raisins sont récoltés à pleine maturité afin d'exprimer toute la richesse aromatique du cépage. La fermentation et l'élevage se déroulent en cuves, pendant un an.

DÉGUSTATION :

Nez : Arômes de fruits rouges, accompagnés de notes florales et de nuances épicées caractéristiques du cépage.

Bouche : Ample et ronde, elle offre un beau volume sur le fruit, soutenu par des tanins fins et élégants, apportant équilibre et longueur.

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

DONNÉES TECHNIQUES :

Appellation	Bordeaux Supérieur
Millésime	2023
Alcool	13,5 % vol
Rendement	15 hl/ha
Sols	Argileux
Âge des vignes	10 ans
Superficie parcelle	1 ha

ACCORDS METS & VINS :

Cuisine méditerranéenne / plats épicés / cuisine latino-américaine / viandes grillées / plats mijotés aux épices