

CHÂTEAU LA PEYRE

“ENTRE DEUX MERS BLANC”

Cépages : 50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon



PRÉSENTATION : Ce vin blanc sec exprime toute la fraîcheur et la convivialité des vins de l'Entre-Deux-Mers. Une cuvée accessible et expressive, idéale pour découvrir le style des blancs de Bordeaux dans un esprit décomplexé et gourmand.

VIGNOBLE : Les parcelles qui composent cette cuvée reposent sur des sols argilo-calcaires, caractéristiques de l'Entre-Deux-Mers. Les vignes, âgées en moyenne de 30 ans, sont conduites en agriculture biologique dans le respect du terroir et de l'environnement.

VINIFICATION & ÉLEVAGE : Chaque cépage est vinifié séparément afin de préserver son identité. Le Sauvignon Blanc fermente et est élevé en cuves inox, Le Sémillon est fermenté et élevé en fûts de 400 litres. L'assemblage final bénéficie d'un élevage d'environ 10 mois.

DÉGUSTATION :

Nez : Arômes d'agrumes et de fruits exotiques.

Bouche : Attaque fraîche et fruitée, évoluant vers une belle rondeur portée par le Sémillon, avec des notes de coing et de poire.

DONNÉES TECHNIQUES :

Appellation	Entre-Deux-Mers
Millésime	2024
Alcool	13 % vol
Rendement	45 hl/ha
Sols	Argilo-calcaires
Âge des vignes	30 ans



ACCORDS METS & VINS :

Apéritifs / fruits de mer / huîtres / crustacés / plateaux de fromages