

# CHÂTEAU LA PEYRE “LES ORIGINES”



BORDEAUX BLANC ● MILLÉSIME 2024

Cépage : 100 % Sémillon



**PRÉSENTATION :** Cuvée parcelaire issue d'une vigne de Sémillon plantée en 1948, Les Origines rend hommage aux vieilles vignes du domaine.

Il offre un style profond et minéral, où la complexité du Sémillon s'exprime avec élégance et précision.

**VIGNOBLE :** Situées sur des sols argilo-calcaires caractéristiques de l'Entre-Deux-Mers, ces vieilles vignes donnent naissance à un vin riche et profondément minéral, marqué par l'expression du calcaire.

La vigne est cultivée en agriculture biologique, dans le respect du terroir et de l'environnement.

**VINIFICATION & ÉLEVAGE :** Les raisins de Sémillon sont vinifiés en barriques de 300 litres, puis élevés sur lies pendant un an sous bois, afin de développer la complexité, la texture et la profondeur aromatique du vin.

## DÉGUSTATION :

Nez : Arômes délicats de fleurs blanches, de poire et de coing, accompagnés de nuances minérales.

Bouche : Attaque ample et généreuse avec du gras, soutenue par une trame minérale marquée. La finale dévoile une légère note fumée apportant longueur et complexité.

Température de service : 12 °C  
Potentiel de garde : 10 ans et plus

## DONNÉES TECHNIQUES :

Appellation	Bordeaux
Millésime	2024
Alcool	13 % vol
Rendement	30 hl/ha
Sols	Argilo-calcaires
Âge des vignes	78 ans
Superficie parcelle	65 ares

## ACCORDS METS & VINS :

Poissons cuisinés / crustacés cuisinés / volailles grasses / fromages affinés