

CHÂTEAU LA PEYRE “PAR NATURE”

BORDEAUX ROUGE ● MILLÉSIME 2023

Cépages : 90% Merlot, 10% Malbec



PRÉSENTATION : Pensé comme la version rouge de l'esprit convivial de l'Entre-Deux-Mers, ce vin exprime pleinement le fruit et la gourmandise. Un vin plaisir, idéal pour les moments de détente et les instants de partage.

VIGNOBLE : Les parcelles qui composent cette cuvée reposent sur des sols sablo-limoneux, favorisant l'expression du fruit et la souplesse des tanins. Les vignes, âgées en moyenne de 25 ans, sont cultivées selon les principes de l'agriculture biologique, dans le respect du terroir et de l'environnement.

VINIFICATION & ÉLEVAGE : La fermentation et la macération se déroulent en cuves, permettant d'extraire un fruit pur et une structure souple. Le vin est ensuite élevé pendant plus d'un an, afin de conserver toute sa fraîcheur et son caractère gourmand.

DÉGUSTATION :

Nez : Arômes de fruits rouges croquants, dominés par la cerise fraîche.

Bouche : Attaque ronde et gourmande, portée par un fruit généreux et des tanins très souples, offrant un vin facile à déguster.

Température de service : 15 °C

DONNÉES TECHNIQUES :

Appellation	Bordeaux
Millésime	2023
Alcool	13,5 % vol
Rendement	45 hl/ha
Sols	Sablo-limoneux
Âge des vignes	25 ans



ACCORDS METS & VINS :

Apéritifs dînatoires / grillades / pizzas