

CHÂTEAU LA PEYRE "RAYON D'OR"



VIN DE FRANCE ● MILLÉSIME 2025

Cépages : 70 % de Sémillon, 30 % de Muscadelle



PRÉSENTATION : Vin moelleux issu de vieilles vignes, récoltées en grains nobles. Ce vin liquoreux naît de la présence de botrytis sur les raisins, permettant de concentrer naturellement les sucres et les arômes. Inspiré des grands vins liquoreux Bordelais, il rend hommage à cette tradition tout en proposant une expression personnelle du domaine.

VIGNOBLE : Les parcelles à l'origine de cette cuvée reposent sur des sols argilo-calcaires qui apportent équilibre et minéralité au vin. Les vignes, âgées d'environ 75 ans, donnent des raisins particulièrement concentrés et expressifs. Le vignoble est conduit en agriculture biologique

VINIFICATION & ÉLEVAGE : Les vendanges sont réalisées manuellement avec plusieurs tris successifs afin de sélectionner les raisins atteints de pourriture noble. La fermentation se déroule en barriques, puis le vin est élevé pendant environ 10 mois en barriques afin de développer sa complexité et sa texture.

DÉGUSTATION :

Nez : arômes de poire confite et de fruits exotiques.

Bouche : une liqueur généreuse et expressive, soutenue par une belle acidité qui équilibre la richesse du sucre. La finale révèle une belle minéralité apportée par les sols calcaires.

Température de service : 14 °C
Potentiel de garde : 10 ans et plus

DONNÉES TECHNIQUES :

Appellation	Vin de France
Millésime	2025
Alcool	11 % vol
Rendement	20 hl/ha
Sucres résiduels	130 g/L
Âge des vignes	75 ans
Superficie parcelle	80 ares

ACCORDS METS & VINS :

Fromages affinés / crustacés cuisinés / volailles riches / plats d'inspiration asiatique comme les sushis.