ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Château Peyreau Saint-Emilion Grand Cru

ROU154

Historique

Le Château Peyreau, contigu au Clos de l'Oratoire, est situé sur le coteau nord-est de Saint-Emilion. Sur ce terroir, le Merlot est Roi. Le château, édifié en 1860, se trouve au sein d'un environnement préservé, entouré d'arbres séculaires aux essences multiples.

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Château Peyreau
Région vinicole	Bordeaux	**Cépage(s)**	merlot, cabernet franc
Appellation	Saint-Emilion Grand Cru	**Conservation**	10 ans
Service	16-17°C		

Description

Oeil
Robe pourpre profond

Nez
Arômes prononcés de fruits rouges mûrs, avec des notes de vanille et de chêne.

Bouche
Bouche concentrée et équilibrée avec des tanins souples et une finale persistante

Accord mets/vin
Carré d'agneau rôti aux herbes (romarin, thym, ail), Bœuf grillé ou rôti, surtout une côte de bœuf ou un tournedos, Magret de canard sauce vin rouge ou fruits rouges, Filet de veau avec une réduction au vin et champignons

Commentaires
Le terroir du Château Peyreau est caractérisé par sa diversité géologique. En haut de côte, le sol est principalement argilo-calcaire et composé de molasse de Fronsac, offrant des conditions idéales pour la culture de la vigne. Cette combinaison de sols confère aux raisins une bonne structure et une grande complexité aromatique. En pied de côte, le sol est argilo-sableux, ce qui contribue à la rétention d'eau et à la régulation de l'humidité pour les vignes.
Cette diversité de terroirs permet au Château Peyreau de produire des vins équilibrés et expressifs, reflétant les caractéristiques uniques de son environnement.
Âge moyen du vignoble : 25 ans

Vendanges : Manuelles, en cagettes. Double tri avant et après éraflage. Pas de foulage. Arrivée de la vendange par tapis convoyeur.
Vinification : En cuves béton thermo-régulées de 15 à 21 jours selon les millésimes. Extraction par pigeage pneumatique.
Fermentation malolactique et élevage : En barriques d'un et deux vins sur lies fines. Collage et filtration si nécessaire, selon les millésimes.
Durée de l'élevage : 12 à 18 mois selon les millésimes.

Sucre résiduel: 0,52 g/L

Biologique.

En une ligne
Un Saint-Émilion Grand Cru authentique, profond, mais étonnamment accessible.