



25³⁰\$



CHÂTEAU PEYREDON LAGRAVETTE – Cru Bourgeois – Haut Médoc – 2019 BORDEAUX, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
12797512

PAYS
Bordeaux – France

FORMAT
750

MILLÉSIME
2019

APPELLATION
AOC Haut-Médoc

CÉPAGE
63% Cabernet Sauvignon
37% Merlot

ALCOOL
13

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Médrac (Haut-Médoc), Bordeaux

ÂGE MOYEN DES VIGNES
Densité: 9100 pieds/ha
Rendement: 4 à 6 grappes/pied

TYPE DE SOL
Graves de Gunz

ALTITUDE
AOC Haut-Médoc: Entre 3 et 44 mètres

SUPERFICIE DU DOMAINE
10 hectares

CARACTÉRISTIQUE

Le Château Peyredon Lagravette a été acquis en 2009 par Laurence et Stéphane Dupuch. La propriété est située à 3 kilomètres à l'est du bourg de Listrac, au village de Médrac. Située sur la rive gauche du vignoble bordelais, elle relève de l'aire d'appellation de Listrac et de celle de Moulis. La propriété fait partie de la butte du Grand Poujeaux, très connue pour ses qualités géologiques « Graves de Gunz » bénéficiant d'un sol filtrant et profond où la maturité est à son maximum.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Récolte et tri manuels

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Élevage de 12 mois en barriques de chêne français

SPÉCIFICITÉS –
Culture raisonnée
Vignes cultivées sans désherbant
Les derniers traitements sont faits à la bouillie bordelaise

DÉGUSTATION

VISUEL
Belle couleur rubis-pourpre soutenu aux reflets sombres.

OLFACTIF
D'une étonnante complexité aromatique, il exhale des senteurs de petits fruits noirs dominés par la mûre et la framboise.

GUSTATIF
Il est agréablement grillé, tout en rondeur un caractère riche, il révèle un ensemble remarquablement équilibré avec des tannins fondus et élégants. La finale, tout aussi séduisante est longue.

ACCOMPAGNEMENT
Un curry d'agneau, un steak de thon, un magret de canard aux figues, fromages de caractère.

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
<1.2 g/L

TEMPÉRATURE

18-20°C

TEMPS DE GARDE

3 à 10 ans

PRIX ET DISTINCTIONS

JAMES SUCKLING

92 pts