

# CHÂTEAU PEYREDON LAGRAVETTE - Cru Bourgeois - Haut Medoc FRANCE



25<sup>00</sup>\$

## SPÉCIFICATIONS

ALCOOL  
12.5%

### DISTRIBUTION

Produits SAQ

### MILLÉSIME

2016

### TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

### PRODUCTEUR

[Château Sainte-Marie](#)

FORMAT  
750 ML

### SITE WEB DU PRODUCTEUR

[www.chateau-sainte-marie.com](http://www.chateau-sainte-marie.com)

### CÉPAGE

63% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot

## VINIFICATION

Récolte et tri manuels.

Vinification parcellaire, macération et fermentation de 3 à 5 semaines en cuve inox pour une extraction souple des tanins.

Elevage - 14 mois en barrique de chêne français, 1/3 de barriques neuves.

Taux de sucre: <1.2 g/L

## 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.

### TEMPÉRATURE

18-20°C

### TEMPS DE GARDE

3 à 10 ans.

### PRIX ET DISTINCTIONS

Millésime 2010 : Wine Spectator 90 points.

Concours de Paris 2013: Médaille d'Or.

86 points Decanter.

>

**CODE SAQ 12797512**