



Château Peybonhomme-Les-Tours

Blaye Côtes de Bordeaux



La cuvée majeure du domaine offre à la dégustation une large palette de fruits rouges : fraise des bois, cassis, associés à des notes épicées. C'est l'élégance et la délicatesse qui dominent. Une attaque franche sur les fruits, un milieu de bouche assez tannique et une finale toute en finesse. A boire à 18°C dans les cinq ans.

Cépages : 70% Merlot, 20% Cabernet-Franc, 10% Malbec.

Profil : charmeur, élégant

Accords mets/vins : osso bucco, risotto aux cèpes

Terroir : Argilo-calcaire.

Production : 250 000 bouteilles

Culture: Bio et Biodynamique depuis 2000. Taille en guyot double, enherbement hivernal spontané. Travail des sols au Printemps, laboure un rang sur deux. Traitements associant la bouillie bordelaise en faible quantité avec des tisanes telles que la Prêle ou l'Ortie.

Rendements : 35hl/ha

Vinification : Fermentation avec levures indigènes du domaine, températures maîtrisées en cuve béton. Aucun intrant hormis du Soufre en quantité limitée (40mg/L). Ni filtré, ni collé. Mis en bouteille en jour fruit du calendrier biodynamique.

Certification : Biologique, Biodynamique, Végane.