



Quintessence de Peybonhomme Blaye Côtes de Bordeaux



Une sélection après fermentation issue de nos meilleures cuves, c'est donc un assemblage différent chaque année, Malbec et Merlot y sont malgré tout systématiquement présents. La bouche est puissante et savoureuse, le bois est bien fondu et laisse ressortir des notes de pruneau et de figue. Un vin qui ne demande qu'à vieillir pour révéler tout son potentiel.

Cépages : Merlot, Malbec

Profil : Charpenté, richesse aromatique

Accords mets/vins : Un bœuf bourguignon, gibier...

Terroir : Argilo calcaire

Production : 4500 bouteilles

Âge moyen des vignes : 55 ans

Rendement : 25 Hl/Ha

Culture : Biodynamique depuis 2000, taille en guyot double, enherbement hivernal spontané, travail des sols au printemps. Traitements associant bouillie bordelaise en faible quantité avec des tisanes de plantes telles que la prêle et l'ortie.

Vinification : Fermentation avec levures indigènes du domaine. Macération post fermentaire de deux semaines. Elevage d'un an en barriques neuves. Puis sélection des meilleures barriques. So2 total: 50mg/l. Mis en bouteille en jour fruit du calendrier biodynamique.

Certification : Biologique, Biodynamique, Végane.