



Le Blanc Bonhomme

Château Peybonhomme-Les-Tours

Blaye Côtes de Bordeaux



Le Blanc du Château Pey-Bonhomme-Les-Tour se révèle par sa profondeur en couleur, au nez et en bouche. D'un jaune brillant légèrement beurré, son nez exprime à la fois l'exotisme de l'ananas et la suavité de l'acacia. La bouche dévoile un gras surprenant provenant d'un sémillon bien mûr et avec une vivacité en milieu de bouche provenant d'un sauvignon pur et droit. La persistance en fin de bouche est remarquable et ne laisse pas indifférent.

Cépages : 50% Sauvignon/ 50% Sémillon.

Profil : Blanc sec, suave, élégant, riche.

Accords mets/vins : Ravioles au foie gras, truite marinée, fromages à pâte cuite...

Terroir : Argilo calcaire

Production: 8000 bouteilles

Âge moyen des vignes : 12 ans

Rendement : 30 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, 40% fermente en barriques neuves, le reste en cuve béton. Vendanges manuelles en cagettes le matin très tôt pour préserver la fraîcheur, l'après-midi est dévouée à presser tout en douceur les raisins. Elevage de six mois avec batonnages réguliers. Sulfitage léger sur le mout puis un autre avant mise. So2 total: 35 mg/l. Mis en bouteille en jour fruit du calendrier biodynamique.

Certification : Biologique, Biodynamique, Végane.

Peybonhomme 33390 CARS- +33 5 57 42 11 95 email : contact@vignobles-hubert.com