

GRAND VIN DE FRANCE

Peybonhomme

BLANC DE NOIR



FAMILLE HUBERT
Propriétaire

Le Blanc de Noir

Château Peybonhomme-Les-Tours



Cépages : 75% Cabernet-Franc / 25% Merlot.

Profil : Blanc sec avec une légère teinte rosé, de la rondeur avec une belle tension minérale.

Accords mets/vins : De la terre à la mer, beaucoup de possibilités. Langoustines, grattons, Houmous...

Terroir : Argilo calcaire

Production: 821 bouteilles

Âge moyen des vignes : 30 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 : Vendanges manuelles en cagettes le matin très tôt pour préserver la fraîcheur, l'après-midi est dédiée à presser tout en douceur les raisins. Fermentation avec levures indigènes du domaine et élevage de 6 mois en œufs de grès. En plus de l'action énergisante de l'œuf des batonnages ont été régulièrement pratiqués pour protéger de l'oxydation. 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.