



Les Cousines Château Peybonhomme-Les-Tours



Sans Sulfites Ajoutés

Cépages : 100% Merlot.

Profil : Vif et souple.

Accords mets/vins : Un bon burger maison...

Terroir : Argilo calcaire, coteau exposé nord-ouest

Production: 3830 bouteilles

Âge moyen des vignes : 40 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 : Mené sans soufre jusqu'à la fin, mout inerté, levures indigènes. Vin ni collé ni filtré.

Certification : Biologique, Biodynamique, Végane.