



Les 2C

Château Peybonhomme-Les-Tours



### **Vin de France**

**Cépages :** 50% Syrah / 25% Touriga Nacional / 15% Malbec / 10% Merlot.

**Profil :** Rouge fruité, souple.

**Accords mets/vins :** Grande polyvalence peut convenir à l'apéritif, et pourquoi pas sur des Pesticos! (tapas portugais)

**Terroir :** Argilo calcaire pour la Syrah et Limono Graveleux pour le Touriga

**Production:** 4000 bouteilles

**Âge moyen des vignes :** 7 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 :** Assemblage dès la récolte, extractions douces en grains entiers. Levures indigènes.

So2 Total : 48g/l, degré Alcoolique : 13.6°

**Certification :** Biologique, Biodynamique, Végane.