



CHATEAU Peybonhomme-les-Tours

LE BLANC BONHOMME

AOC BLAYE COTES DE BORDEAUX

Cépages

45% Sauvignon, 45% Sémillon, 10% Colombard

Terroir

Argilo-calcaire

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.

Age des vignes

12 ans

Rendement

30 hL/ha

Vinification

Vendanges manuelles en cagettes le matin très tôt pour préserver la fraîcheur, l'après-midi est dévoué à presser les raisins tout en douceur. Fermentation avec levures indigènes du domaine, 40% en barriques neuves, le reste en cuve ciment. Elevage de six mois avec batonnages réguliers. Sulfitage léger sur le moût puis un second avant la mise en bouteilles.

Production

15 000 bouteilles

Profil aromatique

Un parfait vin blanc de gastronomie présentant une très grande complexité aromatique, sur des fruits à chair blanche (coing, poire). Gras en bouche, assez opulent mais très minéral avec une belle longueur aérienne, rafraîchissante. Très équilibré entre les amers, l'acidité et le côté cristallin.

Accord mets/vins

Ravioles au foie gras, poissons marinés, fromages à pâte cuite.

Château Peybonhomme Les Tours 33390 CARS - 05.57.42.11.95 - contact@vignobles-hubert.com

