



CHATEAU Peybonhomme-les-Tours

AOC BLAYE COTES DE BORDEAUX

Cépages	75% Merlot, 15% Cabernet Franc, 10% Malbec
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	40 ans
Rendement	35 hL/ha
Vinification	Fermentation avec les levures indigènes du domaine. Températures maîtrisées en cuves béton. Aucun intrant hormis du soufre en quantité limitée (40mg/L). Pas de collage, ni de filtration. Cette cuvée est mise en bouteilles en jour fruit du calendrier biodynamique
Production	250 000 bouteilles
Profil aromatique	La Cuvée Majeure du domaine offre à la dégustation une large palette de fruits rouges : fraise des bois, cassis...associés à des notes épicées. C'est l'élégance et la délicatesse qui dominant. Une attaque franche sur les fruits, un milieu de bouche puissant et une finale tout en finesse.
Accord mets/vins	Osso-bucco, risotto aux cèpes

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

