



Peybonhomme

BLANC DE NOIR

VIN DE FRANCE

Cépages

100% Cabernet Sauvignon

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

30 ans

Rendement

30 hL/ha

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 en oeuf en grés suivi d'une élevage dans ces mêmes oeufs durant 6 mois. En plus de l'action énergisante de l'oeuf des batonnages ont été régulièrement pratiqué 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.

Production

400 bouteilles

Profil aromatique

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

Accord mets/vins

De la terre à la mer, beaucoup de possibilités. Langoustines, grattons, houmous...

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

