



L'ATYPIC

de Peybonhomme

VIN DE FRANCE

Cépages

50% Malbec, 50% Cabernet Franc

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

35 ans

Rendement

40 hL/ha

Vinification

Levures indigènes. Co-fermentation des deux cépages à température basse maîtrisée (23°C). Saignée au départ de fermentation, le malbec étant plutôt juteux. Pas de macération post fermentaire, mise en bouteille après un court élevage pour capter la fraîcheur du fruit. Ni filtré, ni collé. Peu de sulfites.

Production

9000 bouteilles

Profil aromatique

Cette cuvée est " atypique" de par son assemblage: 50% Malbec (ou Côt suivant la région) et 50% Cabernet-franc. Notre Atypic est friand, qualifié par les plus grands sommeliers de sensuel. Très concentrés les tannins sont pourtant déjà souples, c'est rond en bouche avec des arômes de fruits rouges captés dans leur plus grande fraîcheur. Le tout relevé par le coté poivré du Malbec.

Accord mets/vins

A boire dès maintenant sur tout type de plats sauf du poisson, servir légèrement frais vers 17-18°. Très appréciable sur une grillade d'été. Planche de charcuterie, tapas.

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