Château Haut Peyrat

Grand vin de Bordeaux - rouge



Le Château Haut Peyrat est situé sur les hauteurs du village de Cambes, à une vingtaine de minutes de Bordeaux. Mùs par leur passionpour le vin, Isabelle et Didier Gil ont acquis ce domaine viticole en 2014. Ce fut une véritable coup de cœur, car outre un très beau bâti sur une croupe offrant une superbe vue, le domaine s'étend sur 40 hectares aux portes de Bordeaux et de l'Entre Deux Mers...petite Toscane bordelaise.

TERROIR : Appellation Cadillac Côtes de Bordeaux 13.5% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc

VINIFICATION : Fermentation spontanée grâce aux levures indigènes naturellement présentes sur le raisin, en cuve béton thermorégulées. Cuvaison de 25 jours environ avec extraction douces par remontages.
Elevage 12 mois en fût de chêne français.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 17 et 18°C.

ACCORDS METS ET VIN : A déguster avec plat en sauce, traditionnels ou épicés, un risotto, une omelette aux cèpes. En dessert il mettra en valeur les saveurs chocolatées.

GARDE : 15 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe d'un rouge grenat sombre, intense et brillante. Au nez sans complexité est sans équivoque : arômes de petits fruits noirs frais, notes mentholées, de sous-bois et d'épices. En bouche, fraîcheur et rondeur. Tanins tapissant. Très appréciable longueur en bouche.