

Bordeaux
CHÂTEAU PEYRUCHET
Blanc Sec

Hvidvin - fra BORDEAUX

TØR



Sagt & skrevet:

- "Et godt gods!"
Jacqueline Friedrich,
THE WINES OF FRANCE
- "Sauvignon-elskere,
denne fantastiske cuvée er skabt for jer!"
LE GUIDE HACHETTE DES VINS

Sprød, frisk og aromatisk
- med masser af ferskenaroma.

Sauvignon Blanc (70%) & Sémillon (30%)

Vingods på 30 ha, hvoraf de 6 ha anvendes til den hvide vin. Godset er beliggende i distrikterne Loupiac og Omet og har tilhørt familien Queyrens siden 1920'erne.

Jordbunden består af grusede og sandede lerskråninger orienteret mod syd og sydvest med et overliggende plateau. Vinstokkenes gennemsnitsalder er 30 år. Manuel og maskinel høst ved fuld modenhed.

Blot 35% af Sauvignon-druerne gennemgår maceration med drueskind. Efter druerne har været gennem den pneumatisk presse, stabiliseres mosten ved en temperatur mellem 0 og 5 °C gennem en uge. Herefter foregår gæringen ved en lav temperatur på 15-18 °C.

Vinen lagrer 4 måneder på rustfri ståltanke.

Årsproduktion på omkring 70.000 flasker - aftappet på godset af vinhuset JB Audy.

✓ **Velegnet til fisk og skaldyr**
- eller som aperitif

✓ **Bedst fra 1 til 4 år efter høst**

✓ **Nydes ved 9-12 °C**

