



VINS DE GARDE



CHÂTEAU PEYREBLANQUE

Le Château Peyreblanque, « pierre blanche », comprend 8 hectares d'un seul tenant. Le vignoble est situé sur un magnifique plateau au plus haut point de la commune de Budos, non loin du château en ruine fortifié construit au XIV^e siècle par un neveu du Pape Clément V, Raymond, Guillaume, Baron de Budos. Ce crû existait en 1874 sous le nom de « Blaque » et comportait 30 hectares. Après bien des vicissitudes, il a été racheté en 1990 par les Médeville qui ont reconstitué l'enclos de vignes d'origine.

Appellation d'origine contrôlée

Graves Blanc

Cépages

50 % sauvignon
50 % muscadelle

Âge du vignoble - Superficie

15 ans - 11 hectares

Sol

Terres rouges argilo-calcaires où parfois affleure la roche mère.

Vinification

Après la récolte, pressurage de la vendange. Stabulation à froid 5 jours puis entonnage. Fermentation en fûts.

Dégustation

Sa robe est jaune clair aux reflets or. Il exprime au nez des parfums délicats de fleurs blanches et de fruits jaunes se mêlant aux senteurs vanillées et toastées. Il offre une trame ronde qui s'étend sur une belle fraîcheur.

Suggestion

Il peut s'allier avec une lotte et son riz basmati, noix de Saint-Jacques poêlées et ses légumes cuit au wok. Il peut également se marier avec toutes sortes de fromages puissants.