



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 Rouge

Cépages

70% cabernet sauvignon
30% merlot

Âge du vignoble - Superficie

30-35 ans - 11 hectares

Sol

Terres argilo-siliceuses provenant de l'érosion des coteaux

Vinification

Les raisins sont égrappés avant la mise en cuves. Les fermentations durent de 19 à 25 jours avec contrôle des températures. Cette cuvée est ensuite élevée en fût de chênes français pendant 12-15 mois.

Dégustation

Sa robe est grenat aux reflets rosés. Il révèle des parfums de fruits noirs et des notes épicées. En bouche il a une attaque souple, il est ample avec des tanins souples sur une finale fruitée.

Suggestion

Il peut s'accorder avec des aiguillettes de canard aux champignons marinés ; Viandes rouges, fromages puissants.