



CHATEAU PEYBONHOMME



LES TOURS



-Superficie : 60 Ha, Haies forêts et zones humides ainsi qu'un enherbement naturel un rang sur deux sont maintenus afin de favoriser une biodiversité maximale.

-Sols : Argilo calcaire avec présence de nombreux fossiles datant d'avant les dernières glaciations donnant cette minéralité propre au château Peybonhomme.

-Encépagement : 70% de Merlots côtoient 15 % de cabernets francs 10% de Cabernets Sauvignons et 5% de Malbecs plantés sur des coteaux dominants la gironde.

-Vinification : Fermentations spontanées avec les levures indigènes du domaine renforçant l'influence du terroir. Grâce à la thermorégulation la fermentation s'opère à basse température afin de conserver toute la « fraîcheur » du fruit.

Aucun intrant hormis du soufre mais en quantité limité : 40mg/l en moyenne.

(La norme maxi pour les conventionnels est de 180mg/L, Demeter : 90 mg/L)

Après fermentation malo-lactique mise en barriques en douceur par gravité puis élevage de 12 mois pour un tiers de la production dans des barriques de 1 à 3 ans.

Pas de collage clarification par précipitation naturelle surtout avec les froids hivernaux.

Filtration lâche avant mise en bouteille afin de ne pas décharner le vin.

-Dégustation : Un vin à dominante fruits rouges associés à des notes épicées sur un fond minéral. La palette aromatique est très large permettant ainsi une évolution harmonieuse dans le temps. L'équilibre est privilégié de l'attaque en bouche à la finale. Le Château Peybonhomme-Les-Tours a su retenir l'attention des meilleurs professionnels aussi bien en France qu'à l'étranger. Des rendements faibles permettent d'avoir un vin concentré et complexe.