

Saint-Émilion



Château Grand Peyruchet Cuvée Prestige AOC Loupiac



ŒIL : Agréable robe couleur jaune doré, lumineuse
NEZ : Arômes de fruits confits mêlés à des notes de fruits exotiques
BOUCHE : Riche et ample sur la persistance



TERROIR PARCELLE

8 hectares sur un terroir argilo-sablonneux

CÉPAGE

90% Sémillon, 10% Sauvignon gris

RECOLTE

Vendanges manuelles par tries successives (3 fois sur 2 mois)

VINIFICATION

Pressurage et stabulation liquide à froid avant fermentation

ELEVAGE

Elevage 40% en barrique de chêne français neuf, 20% en barrique d'acacias pour la fraîcheur, le reste en cuve béton souterraine

SUCRE

100g/L

ACCORD MET ET VIN

Servir sur du foie gras, viande blanche, volaille, fromage bleu type Roquefort, dessert

CONSOMMATION

Servir frais, aération bénéfique avant dégustation

POTENTIEL DE GARDE

10-15 ans

DISTINCTIONS

Guide Hachette 2018, Médaille d'or Féminales 2014



VIGNOBLES GILLET QUEYRENS
LOUPIAC - CÔTES DE BORDEAUX - BORDEAUX
www.chateau-peyruchet.com

Vignobles QUEYRENS

RÉGION: Loupiac, coteaux S/SO
surplombant la Garonne

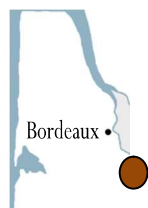
SURFACE: 30 hectares

ÂGE VIGNES: 40 ans

TERROIR: Argilo-gravelo-sablonneux

Cette propriété d'environ 30 hectares se transmet depuis maintenant 5 générations. Elle se compose de 2 grands îlots : un premier sur les hauteurs de l'appellation LOUPIAC, sur des sols argilo-calcaires et un deuxième sur la commune de OMET, toujours sur les coteaux exposés sud-sud-ouest qui sont à l'origine de leurs vins rouges, blanc sec, rosé et moelleux.

Par la volonté de Bernard et de son fils Romain, actuels propriétaires, ce vignoble reflète toute l'authenticité des grandes appellations du bordelais. Alliant le meilleur de la technologie moderne aux traditions ancestrales qui ont fait la renommée des vins de Bordeaux, le Château Peyruchet offre une gamme de vins remarquables par leur qualité et leur distinction.



Saint Emilion



Château Grand Peyruchet Cuvée Prestige AOC Loupiac



EYE: Bright golden yellow colour

NOSE: Candied fruit flavours mixed with exotic fruit notes

MOUTH: Rich, full and persistent



SOIL

8 hectares on sandy-clay soils

GRAPE VARIETY

90% Sémillon, 10% Sauvignon gris

HARVEST

Manual harvest by successive sorting (3 times during 2 months)

WINE MAKING

Pressing and fermentation before cold liquid stalling

AGEING

Aged for 40% in new French oak barrels, 20% in acacias barrel for freshness, the rest in underground concrete tanks

SUGAR

100g/L

FOOD MATCHING

Serve on foie gras, white meat, poultry, blue cheese like Roquefort or a dessert

SERVE

Serve chilled (6-7°C), benefits from short aeration before tasting

AGEING POTENTIAL

10-15 years

AWARDS

Guide Hachette 2018, Gold medal at Feminalises 2014



VIGNOBLES GILLET QUEYRENS
LOUPIAC - CÔTES DE BORDEAUX - BORDEAUX
www.chateau-peyruchet.com

Vignobles QUEYRENS

REGION: Loupiac, overlooking the Garonne

SURFACE: 30 hectares

VINES AGE: 40 ans

SOIL: Gravely, sand and limestone

This winery of about 30 hectares has been passed on for 5 generations. It spreads onto two large plots: the first one on the heights of the appellation LOUPIAC, on limestone-clay soils and a second on the village of OMET, always south-southwest orientated. These slopes are therefore at the origin of their red, dry white, rosé and sweet wines.

By the will of Bernard and his son Romain, current owners, this vineyard retains the authenticity of one of the smallest in size and yet renowned appellations of Bordeaux. Combining the best of modern technology with ancient traditions that have made the reputation of Bordeaux wines, Château Peyruchet offers a range of outstanding wines by their quality and distinction.