



Saint Emilion



Château Peyruchet Cuvée « Apeyro » AOC Bordeaux Supérieur Blanc



ŒIL : Couleur jaune paille brillante

NEZ : Expressif, arômes pêche et fleurs d'acacias

BOUCHE : Gourmande, fine et fruitée, longue fin veloutée



TERROIR PARCELLE

5 hectares sur un terroir Argilo-graveleux et Argilo-sablonneux

CÉPAGE

90% Sémillon, 10% Sauvignon gris

RECOLTE

Vendanges manuelles

VINIFICATION

Pressurage et stabulation liquide à froid avant fermentation

ELEVAGE

Elevage en cuve inox pendant 3 mois

SUCRE

50g/L

ACCORD MET ET VIN

A servir en apéritif très frais et/ou sur un dessert

CONSOMMATION

Idéal à consommer jeune pour profiter de la fraîcheur et du fruité

POTENTIEL DE GARDE

3-4 ans



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 Peyruchet
Cuvée « Apeyro »
AOC Bordeaux Supérieur Blanc



EYE: Bright golden straw yellow colour

NOSE: peach and acacia aromas

MOUTH: Gourmand, fine and fruity, long silky finish



SOIL

5 hectares on gravelly-clay and sandy-clay soils

GRAPE VARIETY

90% Sémillon, 10% Sauvignon gris

HARVEST

Manual harvests

WINE MAKING

Pressing and fermentation before cold liquid stalling

AGEING

Aged in stainless steel vast for 3 months

SUGAR

50g/L

FOOD MATCHING

Serve chilled at aperitif, with Spanish tapas or different desserts

SERVE

Ideal young and chilled (6-7°C) to enjoy its freshness and fruit

AGEING POTENTIAL

3-4 years



Vignobles QUEYRENS

REGION: Loupiac, overlooking the Garonne

SURFACE: 30 hectares

VINES AGE: 40 ans

SOIL: Gravelly, 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.