



Wijnfiche

Château Peymouton – G.C. | St. Emilion G.C. France (ST. EMILION) – 2019

Domaine

Château Peymouton

Château Peymouton fait partie du domaine de Château Laroque, Grand Cru Classé historique de Saint-Émilion, situé à 3,5 km à l'est du village médiéval. Château Laroque, une des plus vastes propriétés de l'appellation, retrace ses origines au 12e siècle. Grâce à sa position stratégique en haut d'un plateau calcaire surplombant la vallée de la Dordogne, la propriété fut un poste défensif clé de Saint-Émilion. Le vignoble fut planté au 18e siècle et la propriété fut acquise en 1935 par la famille Beaumartin qui débuta la modernisation du vignoble et du chai dans les années 1960. En 1996, Château Laroque fut nommé Grand Cru Classé pour 27 hectares de son vignoble. Les 31 hectares restants donnèrent naissance à un nouveau vin : Château Peymouton, Saint-Émilion Grand Cru. Château Peymouton est situé sur le haut plateau de la propriété (80-100 mètres d'altitude). Ses parcelles sont composées pour partie d'une couche fine d'argile riche reposant sur la roche calcaire, et pour partie d'argile rouge, profonde et épaisse. Ces sols contribuent densité et st

Vinification

Les raisins sont récoltés parcelle par parcelle à leur parfaite maturité. Après une extraction délicate, la fermentation alcoolique se déroule en cuves inox à température contrôlée. Le vin est ensuite élevé pendant 12 mois en fûts de chêne français, apportant davantage de complexité, de structure et d'élégance, sans masquer l'expression fruitée du vin.

Dégustation

Ce vin offre une bouche riche et complexe, typique de l'appellation Saint-Émilion. Le nez dévoile des arômes de fruits noirs, tels que le cassis, la cerise et la prune, complétés par de subtiles notes épicées et une légère touche boisée issue de l'élevage en fûts de chêne. Les tanins, parfaitement intégrés, apportent une texture souple tout en conférant au vin une belle structure. La finale est longue et fruitée, offrant un équilibre délicat entre l'expression du fruit et les nuances boisées élégantes.

Mets adaptées

Rôti | Viande de bœuf | Fromage

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot (72%), Cabernet Franc (22%), Cabernet Sauvignon (6%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 17-18 °C

Profil de goût: Souple et juteux

