



Wijnfiche

Château Peymouton – Grand Cru | St. Emilion G.C. France (ST. EMILION) – 2020

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

Le Château Peymouton est géré par la même équipe et bénéficie des mêmes soins et attentions que le Château Laroque. La récolte a lieu en fonction de la maturité individuelle de chaque parcelle, et le vin est vinifié en douceur avec une attention particulière portée à l'expression des fruits frais. La fermentation se fait dans des cuves en acier inoxydable thermo-régulées, l'élevage étant partiellement réalisé en barriques de chêne français.

Dégustation

Couleur rubis pure avec un bord pourpre dans sa jeunesse. Nez invitant et complexe avec des arômes de cerise mûre, de fruits rouges, de cèdre, d'herbes vertes et de feuilles de tabac. Bonne équilibre, corps moyen et tanins mûrs. Finale solide.

Mets adaptées

Rôti | Viande de bœuf | Fromage

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot (79%), Cabernet Franc (12%), Cabernet Sauvignon (9%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 17-18 °C

Profil de goût: Souple et juteux

