



Château Peymouton

Grand Cru, St-Emilion AOP

D'un célèbre terroir de St-Émilion

Beschreibung:

Les vignes du Peymouton sont cultivées sur les terres historiques du prestigieux Château Laroque. Les différentes couches d'argile du haut plateau calcaire confèrent au vin densité et structure, sans toutefois éclipser l'élégance apportée par le calcaire. Surtout ne manquez pas cette offre!

Degustationsnotiz:

Grenat profond avec des reflets rouge rubis. Un bouquet densément tissé de myrtilles, puis de réglisse et de tabac à pipe parfumé. Dans le deuxième nez, des pastilles à la myrtille et des violettes. En bouche, le vin est puissant, avec une trame tannique en soutien et une douceur d'extrait mûre aux notes de prune. Dans la finale aromatique et persistante, des fraises des bois, une profonde minéralité et du poivre de Sichuan, se termine sur une belle astringence. Le vignoble est situé sur le plateau directement à côté du château.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emi

Produzent: St-Emilion AOP

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2026-2048

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1063219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Peymouton

Grand Cru
St-Emilion AOP

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 91/100, Parker 87/100, WeinWisser 18/20, Score 18/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
A boire:	2026-2048
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.