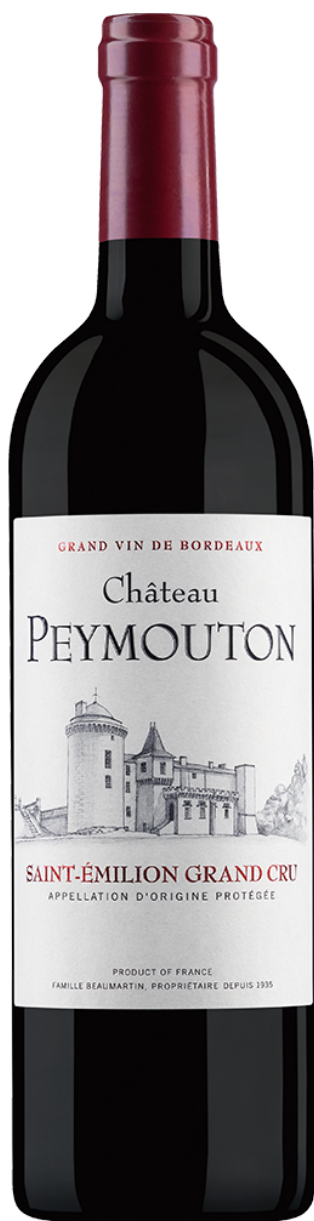




Château Peymouton

Grand Cru, St-Emilion AOP

Un excellent rapport qualité-prix

Beschreibung:

Château Peymouton est géré par l'équipe de Château Laroque et bénéficie du même soin et de la même attention. Les vignes sont cultivées sur les terres historiques du prestigieux château. 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:

Pourpre avec un centre opaque et un disque légèrement violet. Bouquet séduisant de myrtille, de jus de griottes et de violettes intenses, en arrière nez des pastilles à la réglisse et au chocolat. Bouche complexe à la texture douce qui présente une magnifique plénitude, des tannins soutenus et un corps moyen. Finale aromatique aux nuances de baies bleues, avec du bois de rose et des feuilles de tabac.

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: 2026-2043

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

Artikelnummer: 1063220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Peymouton

Grand Cru
St-Emilion AOP

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 93/100, Score 18/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
A boire:	2026-2043
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.