



2019 Château Peymouton

Grand Cru, St-Emilion AOP

D'un célèbre terroir de St-Émilion

Description:

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!

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	Château Laroque
Notation(s):	James Suckling 91/100, Parker 87/100, WeinWisser 18/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Référence:	1063219

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Peymouton

Grand Cru
St-Emilion AOP

Origine: France
Notation(s): James Suckling 91/100, Parker 87/100,
WeinWisser 18/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: 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.