



## 2020 Domaine de Peyrat Grande Réserve

Côtes de Thongue IGP, Seigneurie de Peyrat

Un véritable bijou

### Description:

Les origines des somptueux bâtiments actuels du château remontent au XVIIe siècle. En 1660, le Roi-Soleil, Louis XIV, a même passé la nuit dans cette ancienne maison d'été des Peyrat. Depuis 2010, le château est habité et géré par la cinquième génération, incarnée par Cécile Viennet et son mari Miguel Espada. Nous vous présentons une Grande Réserve 100% Grenache, tout à fait sublime, pleine d'intensité et de profondeur. À la fois décomplexée et de grande qualité, c'est un véritable bijou.

### Note de dégustation:

Grenat rubis lumineux. Cerises mûres et gelée de framboises dans le nez gourmand, sur de délicates notes de nougat et de liqueur de prunes. Fluide et juteux en bouche, élégant et avec la finesse d'un Bourgogne, il présente une agréable alternance entre le fruit sucré, la structure soyeuse et la fraîcheur en soutien, fruits rouges et confiture d'orange, suave jusqu'à la dernière gorgée.

### Accompagne idéale:

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dure ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Producteur:</b>	
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	100% Grenache
<b>Référence:</b>	0866020

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Domaine de Peyrat Grande Réserve**

Côtes de Thongue IGP  
Seigneurerie de Peyrat

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Grenache
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.