

CHATEAU PEYREAU

SAINT-EMILION GRAND CRU

AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

Weinberge

Boden: Ton-Kalk und „Molasse du Fronsadais“, Ton-Sand am Hangfuß.

Produktionsfläche: 10,07 Hektar.

Sortenbestand: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc.

Durchschnittsalter der Rebstöcke: 25 Jahre.

Weinbereitung

Weinlese: Manuell in kleinen Behältern.

Doppelte Aussortierung vor und nach dem Abbeeren.
Kein Einmaischen. Ankunft der Ernte über ein Förderband.

Weinbereitung: Je nach Jahrgang 15 bis 21 Tage lang in thermoregulierten Betontanks.
Extraktion durch pneumatische Pigeage.

Malolaktische Gärung und Ausbau: In ein- und zweimal benutzten Fässern auf feiner Hefe.
Schönung und Filtration, falls notwendig, je nach Jahrgang.

Dauer des Ausbaus: 12 bis 18 Monate, je nach Jahrgang.

Vermarktung

95% Export.



Vignobles Comtes von Neipperg