

CHATEAU PEYREAU

SAINT-EMILION GRAND CRU

AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

Vignoble

Terroirs : Argilo-calcaire et molasse de Fronsac, argilo-sableux en pied-de-côte.

Surface en production : 10,07 ha.

Encépagement : 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc.

Âge moyen du vignoble : 25 ans.

Elaboration

Mode de vendanges : Manuelles, en cagettes.
Double tri avant et après éraflage.
Pas de foulage. Arrivée de la vendange par tapis convoyeur.

Vinification : En cuves béton thermorégulées de 15 à 21 jours selon les millésimes.
Extraction par pigeage pneumatique.

Fermentation malolactique et élevage : En barriques d'un et deux vins sur lies fines.
Collage et filtration si nécessaire, selon les millésimes.

Durée de l'élevage : 12 à 18 mois selon les millésimes.

Commercialisation

Exportation à 95 %.



Vignobles Comtes von Neipperg