

CHATEAU PEYREAU

SAINT-EMILION GRAND CRU

MILLESIME 2012

Période de vendanges
10.10 – 22.10.2012

Rendement
42 hl/ha

Vinification
En cuves béton. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaison : 20 jours

Elevage
En barriques d'un (50 %) et deux vins (50 %), sur lies fines, pendant 14 mois.

Mise en bouteille
Au château, les 26 et 27 mars 2014

Assemblage
90 % Merlot
10 % Cabernet Franc

Degré
13,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg