



Château
Peyrouquet

SAINT-ÉMILION
VIN DE RÉCOLTANT | GROWER WINE

HISTOIRE

Olivier Cheminade est la quatrième génération de vignerons. Aidé de son frère Patrick, il partage son temps entre le chai et les rendez-vous pour faire découvrir les derniers millésimes. Formé à l'oenologie, il observe avec attention les méthodes de vinification et retient celles qui lui semble adaptée à faire ressortir l'identité de son terroir. Attaché au terroir ancestral de saint émilion, il apporte les soins nécessaires pour vous proposer des vins de qualité.

SECRETS DE TERROIR

Superficie : 19 hectares

Nature des sols : Argilo siliceux.

Encépagement : Merlot 80% - Cabernet Sauvignon 10% - Cabernet Franc 10%

VINIFICATION

Une macération post-fermentaire est réalisée pendant 10 à 15 jours entre 26°C et 28°C. Contact vin/marc entre 20 et 30 jours.

DÉGUSTATION

Vin tout en fruits gorgés de soleil: griotte confite, framboise et mûre. Portée par des tanins fermes mais sans agressivité, la bouche se révèle ronde, ample, charnue, généreuse. Il accompagne les viandes rouges en sauce ou grillées, le gibier ou les fromages de caractères.

HISTORY

Olivier Cheminade is the fourth generation of winegrowers. Assisted by his brother Patrick, he divides his time between the cellar and meetings, to present the latest vintages. Trained in oenology, he carefully observes the methods of vinification and retains those that he considers suitable to bring out the identity of his terroir. Attached to the ancestral terroir of Saint Emilion, he takes the necessary care to offer quality wines.

TERROIR'S SECRETS

Area: 19 hectares

Soil: Siliceous clay.

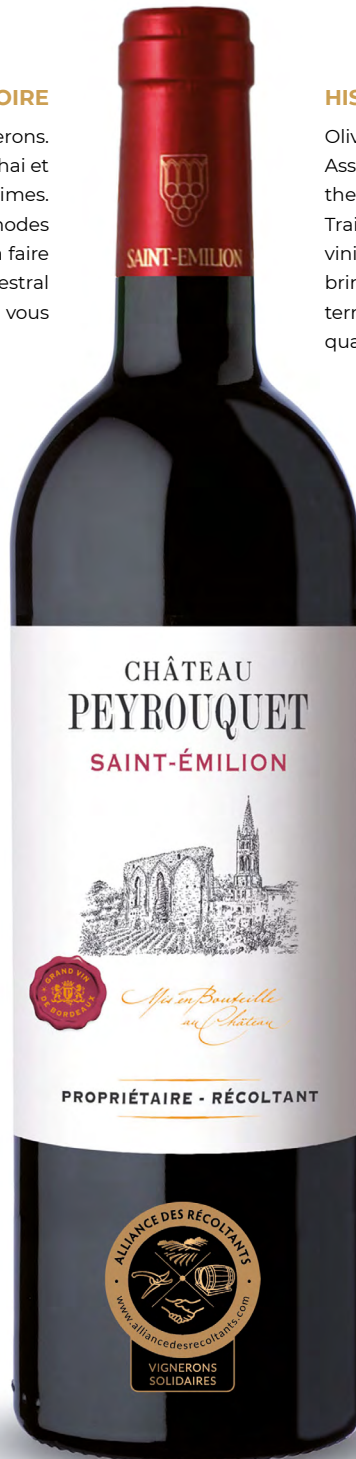
Grape Varieties: Merlot 80% - Cabernet Sauvignon 10% - Cabernet Franc 10%

VINIFICATION



A post-fermentation maceration is carried out for 10 to 15 days between 26 ° C and 28 ° C. Contact wine /grape marc between 20 and 30 days.

TASTING

Wine full of sun and fruit: candied morello cherry, raspberry and blackberry. Carried by firm but not aggressive tannins, the palate is round, full, fleshy, generous. It accompanies red meats in sauce or grilled, game or cheeses with character.



CONTACTEZ-NOUS ✉ contact@alliancedesrecoltants.com ☎ 05.57.43.43.82

SUIVEZ-NOUS SUR  alliancedesrecoltants.com  [alliancedesrecoltants](https://www.instagram.com/alliancedesrecoltants)  Alliance des Récoltants  Alliance des Récoltants