

CHÂTEAU PEYMOUTON 2011

Saint-Emilion Grand Cru Rouge



Présentation de la propriété

La splendide propriété de la famille Beaumartin a la particularité de regrouper en son sein un Grand Cru Classé de Saint-Emilion, le Château Laroque, du nom de la magnifique demeure qui domine le domaine et un Grand Cru de la même appellation : Château Peymouton.

L'histoire de Peymouton prend en effet naissance avant le dernier classement de l'appellation Saint-Emilion en 1996. Sur les 61 hectares plantés que compte le domaine une sélection parcellaire a été effectuée, en stricte conformité avec les exigences de son rang. 27 hectares sont alors consacrés à la production du Grand Cru Classé Château Laroque, les 34 restants étant destinés à la production du Château Peymouton.

Les critères multiples, de terroirs, d'encépagement, mais également d'exposition sur ces terrains répartis sur plusieurs côteaux, ont ainsi tracé les lignes virtuelles qui marquent le territoire du Château Peymouton au voisinage immédiat de son illustre cousin.

Fiche technique

Région : Bordeaux

Lieu : Saint-Christophe des Bardes

Superficie : 34 hectares.

Assemblage du vin : 65% Merlot, 25% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon.

Type sols : Argilo-calcaire.

Age des Vignes : 45 ans.

Vendanges : Manuelles.

Méthode vinification : Vinification parcellaire traditionnelle en cuves inox thermorégulées.

Elevage : Elevage de 12 mois en barriques de chêne.

Mise de château

Commentaires de dégustation

Chateau Peymouton 2011 présente une élégante robe rouge rubis assez profonde. Le nez est ouvert, complexe avec des arômes de fruits noirs agrémentés d'agréables notes toastées et grillées. En bouche l'attaque est souple, avec des tanins suaves et gourmands. On retrouve au palais la subtile minéralité en fin de bouche qui contribue à la belle fraîcheur de ce vin.

Accord mets et vin : Une viande rouge rôtie ou braisée, des fromages de caractère, affinés et aux arômes puissants.

Température de service : 16-18°C

Garde : 20 ans avec évolution du profil sensoriel