



CHÂTEAU PEYROS TRADITION 2015

HISTOIRE

- ❖ Propriété du XVIIIème siècle, reprise par Jean Jacques Lesgourgues en 1999.
- ❖ « Peyros » en gascon, signifie endroit pierreux, forte caractéristique du terroir.

VIGNOBLE

- ❖ 22 hectares de vignes pour le vignoble le plus au sud de Madiran.
- ❖ 6 hectares pour la Cuvée Tradition, terroir de galets roulés et de graves moyennes sur sous-sols sablo-limoneux.
- ❖ Age moyen : 40 à 50 ans
- ❖ Rendement : 45hl/ha
- ❖ Production : 42 000 bouteilles

CEPAGES

- ❖ 60% Tannat
- ❖ 40% Cabernet Franc

VINIFICATION

- ❖ Traditionnelle
- ❖ Cuvaison longue : 20 jours
- ❖ Elevage 12 mois, 50% en cuve et 50% en barriques

POTENTIEL DE GARDE

De 10 à 15ans

VIN AMBASSEUR

Le Tradition 2015 a été élu Vin Ambassadeur de l'Appellation Madiran en 2018

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Robe rouge sombre intense, brillante et soutenue sans caractère d'évolution. Nez puissant, fruits noirs, caractéristique du développement du cépage Tannat. Attaque souple, suave, assez dense. Les tannins sont présents et bien enrobés. On retrouve les arômes de cerises kirschées avec de la fraîcheur.
Une élégance en pleine maturité pouvant se conserver encore 5 à 8 ans.

ALLIANCES

A déguster avec des viandes rôties (agneau, bœuf), viandes en sauce, tartares épicés, magret de canard
A carafier avant de servir

