

100

CHÂTEAU
PEYROS
MADIRAN
2020

HISTOIRE

- ❖ Propriété du XVIIIème siècle, reprise par la famille Lesgourgues en 1999
- ❖ « *Peyros* » en gascon, signifie endroit pierreux, et décrit bien le terroir exceptionnel de galets roulés dont jouit la propriété
- ❖ Le vignoble a obtenu la certification Terra Vitis et HVE3 en 2018.

VIGNOBLE

- ❖ Terroir : galets roulés et graves intermédiaires sur un sol argilo-limoneux
- ❖ Âge des vignes : 50 ans (plantées en 1972)
- ❖ Sélection parcellaire « la pente du bois » : 0,45 ha
- ❖ Rendement : 20hl/ha
- ❖ Production : 1200 bouteilles

CÉPAGE

- ❖ 100% Tannat

VINIFICATION

- ❖ Vinification intégrale dans 43 barriques de 500 litres (demi-muids)
- ❖ Tonnellerie ALLARY, chauffe moyenne
- ❖ Macération : 3 semaines puis égoutage dans deux barriques de 500 litres (demi-muids)
- ❖ Vieillessement de 30 mois : entonné en Octobre 2020 et soutiré en Avril 2023

POTENTIEL DE GARDE

- ❖ De 20 à 25 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

- ❖ Couleur noire très intense et profonde.
- ❖ Nez puissant et expressif avec un joli boisé, qui révèle des notes de fruits noirs mûrs et de fruits confits.
- ❖ En bouche, l'attaque s'exprime avec un beau volume et une sucrosité bien équilibrée, ainsi qu'une onctuosité qui accompagne toute la bouche. Des arômes de chocolat et d'épices se révèle délicatement et persistent jusqu'en fin de bouche. La finale est puissante et s'exprime tout en longueur avec des tanins bien enrobés, pour un vin à la fois puissant et élégant.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

- ❖ S'accordera avec des viandes rôties (agneau, bœuf) ou des tartares un peu épicés.



*Existe en cartons
de 4 bouteilles de 75cl.*

PALMARÈS ET RÉCOMPENSES

Millésime 2019

94/100

Vertdevin

Millésime 2019

94/100

Wine Enthusiast 2023