

CHÂTEAU PEYROS

MADIRAN

MAGENTA 2015

HISTOIRE

- ❖ Propriété du XVIIème 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 exposés Sud sous le Méridien. Accumulation d'une moraine pyrénéenne frontale ; très forte densité en galets roulés déposés par les glaciers
- ❖ Age moyen : 6 à 8 ans

CEPAGES

- ❖ 50% Tannat
- ❖ 50% Cabernet Franc

VINIFICATION

- ❖ Traditionnelle avec microbullage
- ❖ 8 à 9 jours de cuvaison courte (extraction sur le fruit)
- ❖ 12 à 18 mois en cuve

POTENTIEL DE GARDE

1 à 2 ans



CONSEILS DE DÉGUSTATION

Couleur cerise avec des reflets rubis.

Nez aux arômes de fruits frais, avec des notes d'agrumes, de cassis et de prune. Bouche souple et veloutée, aux arômes de fruits rouges et de poivre vert.

A consommer à l'apéritif un peu frais, ou avec charcuteries, grillades, barbecues et pique-niques.

Notes et Récompenses

Millésime 2006	15/20	Bettane et Desseauve 2009
Millésime 2006	85/100	Wine Spectator 2009
Millésime 2005	87/100	Wine Spectator 2008