



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



## Château Peyreau Saint-Emilion Grand Cru

ROU154

### Historique

Le Château Peyreau, contigu au Clos de l'Oratoire, est situé sur le coteau nord-est de Saint-Emilion. Sur ce terroir, le Merlot est Roi. Le château, édifié en 1860, se trouve au sein d'un environnement préservé, entouré d'arbres séculaires aux essences multiples.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Château Peyreau
<b>Région vinicole</b>	Bordeaux	<b>Cépage(s)</b>	90% merlot, 10% cabernet franc
<b>Appellation</b>	Saint-Emilion Grand Cru	<b>Conservation</b>	10 ans
<b>Service</b>	16-17°C		

### Description Oeil

Robe pourpre profond

### Nez

Arômes prononcés de fruits rouges mûrs, avec des notes de vanille et de chêne.

### Bouche

Bouche concentrée et équilibrée avec des tanins souples et une finale persistante

**Accord mets/vin** Carré d'agneau rôti aux herbes (romarin, thym, ail), Bœuf grillé ou rôti, surtout une côte de bœuf ou un tournedos, Magret de canard sauce vin rouge ou fruits rouges, Filet de veau avec une réduction au vin et champignons

**Commentaires** Le terroir du Château Peyreau est caractérisé par sa diversité géologique. En haut de côte, le sol est principalement argilo-calcaire et composé de molasse de Fronsac, offrant des conditions idéales pour la culture de la vigne. Cette combinaison de sols confère aux raisins une bonne structure et une grande complexité aromatique. En pied de côte, le sol est argilo-sableux, ce qui contribue à la rétention d'eau et à la régulation de l'humidité pour les vignes. Cette diversité de terroirs permet au Château Peyreau de produire des vins équilibrés et expressifs, reflétant les caractéristiques uniques de son environnement. Âge moyen du vignoble : 25 ans  
Vendanges : Manuelles, en cagettes. Double tri avant et après éraflage. Pas de foulage. Arrivée de la vendange par tapis convoyeur. Vinification : En cuves béton thermo-régulées de 15 à 21 jours selon les millésimes. Extraction par pigeage pneumatique. Fermentation malolactique et élevage : En barriques d'un et deux vins sur lies fines. Collage et filtration si nécessaire, selon les millésimes. Durée de l'élevage : 12 à 18 mois selon les millésimes.

### En une ligne