

CHÂTEAU  
**PEYROS**  
MADIRAN

**MARIE BLANQUE 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**

- ❖ Sélection parcellaire de 2 ha exposés plein sud et sud-est
- ❖ Terroir sablo-limoneux associé à des galets roulés et des moraines pyrénéennes.
- ❖ Age moyen : 23 ans. Année plantation de la parcelle : 2000.
- ❖ Rendement : 35hl/ha / Production : 7200 bouteilles

**CÉPAGE**

- ❖ 100% Tannat

**VINIFICATION**

- ❖ Extraction par remontages, cuvaison 2 semaines
- ❖ Micro-oxygénation sous marc
- ❖ Elevage en cuves inox

**POTENTIEL DE GARDE**

- ❖ 10 ans

**NOTES DE DÉGUSTATION**

- ❖ Belle couleur rouge profond.
- ❖ Le nez est profond et dévoile une belle fraîcheur ainsi que des arômes de fruits rouges et noirs. En bouche, l'attache est révéle une belle rondeur et une sucrosité bien intégrée. La bouche évolue vers des notes d'épices, tout en laissant place à des tannins fins et soyeux en finale.

**CONSEILS DE DÉGUSTATION**

- ❖ Un vin tout en pureté pour accompagner des planches et des plats canailles à partager entre amis.



**PALMARÈS ET RÉCOMPENSES**

Millésime 2019  
Millésime 2018  
Millésime 2016  
Millésime 2016  
Millésime 2016

91/100  
Médaille d'Or  
Recommandé  
Médaille d'Or  
Vin Ambassadeur

Wine Enthusiast 2022  
Concours des vins du Sud-Ouest 2021  
Decanter World Wine Awards 2020  
Concours Terre de Vins 2020  
Appellation Madiran à l'aveugle 2020