

CHÂTEAU
PEYROS
MADIRAN

MARIE BLANQUE 2019

HISTOIRE

- ❖ Propriété du XVIIème 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 : 20 ans
- ❖ Rendement : 40hl/ha

CÉPAGE

- ❖ 100% Tannat

VINIFICATION

- ❖ Macération sous marc de trois semaines
- ❖ Traditionnelle en petite cuve inox

POTENTIEL DE GARDE

- ❖ De 8 à 10 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

- ❖ Nez intense de fruits noirs avec des notes bien épicées, du poivre vert.
- ❖ Bouche très ronde avec une perception de douceur intense et de sucrosité à l'attaque. Puis belle plénitude avec une pointe de fraîcheur aux arômes de petits fruits rouges.
- ❖ Tanins tendres et soyeux avec une finale longue révélatrice des qualités intrinsèques du vin.

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