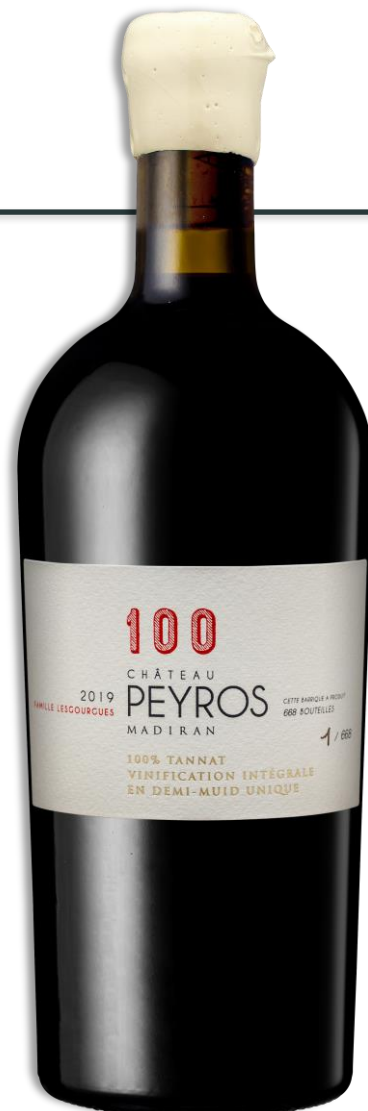


# 100

CHÂTEAU  
PEYROS  
MADIRAN



## HISTOIRE

- ❖ Propriété du XVII<sup>ème</sup> 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 : 19hl/ha
- ❖ Production : 668 bouteilles

## CÉPAGE

- ❖ 100% Tannat

## VINIFICATION

- ❖ Vinification intégrale dans deux fûts de 500 litres (demi-muids)
- ❖ Tonnellerie ALLARY, chauffe moyenne
- ❖ Macération : 3 semaines puis écoulage dans une seule barrique de 500 litres (demi-muids)
- ❖ Vieillessement : 12 mois dans cette même barrique

## POTENTIEL DE GARDE

- ❖ De 20 à 25 ans

## NOTES DE DÉGUSTATION

- ❖ Couleur rouge rubis profonde et intense.
  - ❖ Nez puissant, baies noires, classique du cépage Tannat.
- Une robe noire profonde. Un nez intense, généreux qui apporte des notes mentholées, voire d'eucalyptus mais également de fruits noirs très mûrs. Le tout accompagné d'un boisé bien fondu.
- En bouche, l'attaque s'exprime avec beaucoup de sucrosité et une structure élégante, la finale se fait sur des tanins enrobés.

## CONSEILS DE DÉGUSTATION

- ❖ S'accordera avec des viandes rôties (agneau, bœuf) ou des tartares un peu épicés.
- ❖ Une définition immense du terroir, qui permet de donner une fraîcheur méconnue.

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