

SAINT ÉMILION • CHÂTEAU GRAND PEYROU

GRAND CRU



Uvaggio:

80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon.

Affinamento:

da 18 a 20 mesi in botte di cui il 60% nuove.

Note di degustazione:

colore rosso porpora di ottima fittezza. Prodotto con viti di 40 anni di età. All'olfatto risulta maturo, con frutti neri e una lieve nota speziata. Al palato emerge la sua consistenza, come la ricchezza e la freschezza. I tannini sono stretti ma ben equilibrati, buona lunghezza sul finale.

Temperatura di servizio: 16/18° C.

La Cantina:

lo Château Grand Peyrou Saint-Émilion Grand Cru si trova in una piccola tenuta di 2 ettari di proprietà della famiglia da 3 generazioni. L'intero vigneto rappresenta 20 ettari. I vari tipi di terreno danno la possibilità di creare diverse cuvée. Il lavoro rigoroso e l'espressione del terroir come primo requisito sono le chiavi del successo.