



CHÂTEAU
PEYLABY



Millésime	2019
Date des vendanges	03 octobre 2019
Assemblage	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Commune	Saint Germain d'Esteuil, Ordonnac, Saint-Yzans-de-Médoc
Appellation	AOC Médoc
Engagement environnemental	En conversion vers l'agriculture biologique de 2018 à 2021
Terroir	60% argilo-calcaire, 25% sablo-limoneux, 15% graveleux
Superficie	9 hectares
Densité de plantation	5000 pieds/ha

Le millésime 2019 du Château Peylaby se révèle énergique : il détonne par son nez vif, salin et marqué par la framboise. Le vignoble est en troisième année de conversion vers l'agriculture biologique. Nous travaillons nos sols avec un enherbement naturel ou semé et avec des outils de travail du sol superficiel. La fertilisation de la vigne est réalisée avec le fumier d'un éleveur local, nos propres purins de plantes et nos couverts végétaux. Le vin a été vinifié en cuve inox, les apports œnologiques ont été minimisés. L'extraction a été réalisée à l'aide de délestages et de remontages.

Château Peylaby

2 Passe du Marais de Reysson
33340 Saint Germain d'Esteuil
France

Laura Alt | +33 (0)6 33 58 88 64
Jérémy Borde | +33 (0)6 34 46 36 08
chateaupeylaby@gmail.com
www.chateaupeylaby.com

