



CHÂTEAU
PEYLABY



Jahrgang	2019
Erntedatum	03. Oktober 2019
Rebsorten	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Herkunft	Saint Germain d'Esteuil, Ordonnac, Saint-Yzans-de-Médoc
Anbaugebiet	AOC Médoc
Umweltengagement	Im Umwandel zum biologischen Anbau von 2018 bis 2021
Bodenarten	60% Kalk- und Tonhaltig, 25% Sand- und Schlammhaltig, 15% Kieshaltig
Anbaufläche	9 Hektar
Rebstockdichte	5000 Rebstöcke/ha

Der Jahrgang 2019 von Château Peylaby ist voller Energie : Er zeichnet sich durch seine lebhafteste, salzartige Nase aus, die von Himbeeren geprägt ist. Das Weingut befindet sich im dritten Jahr der Umstellung auf biologischen Weinanbau. Wir bearbeiten unsere Böden mit Natur- oder Saatgras und mit flachen Bodenbearbeitungswerkzeugen. Die Reben werden mit Gülle eines örtlichen Züchters, unserer eigenen Pflanzendünger und einer Pflanzendecke gedüngt. Der Wein wurde in Edelstahltanks vinifiziert, die önologischen Zusatzstoffe wurden minimiert. Die Extraktion wurde mittels vollständigem Abpumpen und Überspülen des Maischehuts durchgeführt.

Château Peylaby

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

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

