



CHÂTEAU  
PEYLABY



<b>Millésime</b>	<b>2020 – Cuvée cerf</b>
<b>Date des vendanges</b>	27 septembre 2020
<b>Assemblage</b>	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
<b>Commune</b>	Saint Germain d'Esteuil
<b>Appellation</b>	AOC Médoc
<b>Engagement environnemental</b>	En conversion vers l'agriculture biologique de 2018 à 2021
<b>Terroir</b>	Argilo-calcaire, sablo-limoneux
<b>Superficie</b>	5 hectares
<b>Densité de plantation</b>	5000 pieds/ha

Le millésime **2020 – le cerf du Château Peylaby** montre une bonne maturité et un grand équilibre. Cette cuvée est marquée par sa douceur solaire. 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.

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.

### 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](mailto:chateaupeylaby@gmail.com)  
[www.chateaupeylaby.com](http://www.chateaupeylaby.com)



@CHATEAU\_PEYLABY



@CHATEAUPEYLABY33