



Millésime	2020 – Cuvée hérisson
Date des vendanges	20 septembre 2020
Assemblage	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Commune	Saint-Yzans-de-Médoc
Appellation	AOC Médoc
Engagement environnemental	En conversion vers l'agriculture biologique de 2018 à 2021
Terroir	Argilo-calcaire
Superficie	1.1 hectares
Densité de plantation	5000 pieds/ha

Le millésime **2020 – Le hérisson du Château Peylaby** est élaboré sans sulfites ajoutés. Il détonne avec son fruit explosif et sa couleur éclatante. Les tannins fondants emmènent une rondeur merveilleuse.

Le vin a été vinifié en cuve inox à l'aide des levures indigènes et sans apports œnologiques. L'extraction a été accompli à l'aide de délestages et de remontages. La fermentation malolactique a été réalisée en amphore.

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
www.chateaupeylaby.com



@CHATEAU_PEYLABY



@CHATEAUPEYLABY33